



ROCCBOX



MANUAL DEL USUARIO



## PELIGRO

Si huele a gas:

- Corte el suministro de gas al aparato.
- Apague cualquier fuego.
- Si continúa oliendo, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

Este manual de instrucciones contiene información importante que es necesaria para el correcto montaje y el uso seguro del aparato.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Guarde este manual para futuras referencia.

Nunca utilice este aparato en espacios cerrados.

Si no sigue estas instrucciones podría producirse un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y personales o la muerte.

- No deje nunca desatendido este aparato durante su uso.
- No utilice nunca este aparato a menos de 3 metros de cualquier estructura, material combustible u otra bombona de gas.
- No utilice nunca este aparato a menos de 7.5 metros de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente en el que vaya a cocinar por encima de las dimensiones de la puerta.
- Los líquidos calentados siguen conservando una alta temperatura mucho después del proceso de cocinado. No toque nunca el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta 45 °C o menos.
- Si se produce un incendio, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un fuego de aceite o grasa con agua.



# ¡HOLA!

A partir de ahora eres oficialmente propietario de un Roccbox y parte de nuestra familia, lo que significa que la comida cude ha pasado a la historia. Prepara tus papilas y asegúrate de que el supermercado sigue abierto porque tu próxima comida se va a poner interesante.



# CONTENIDO

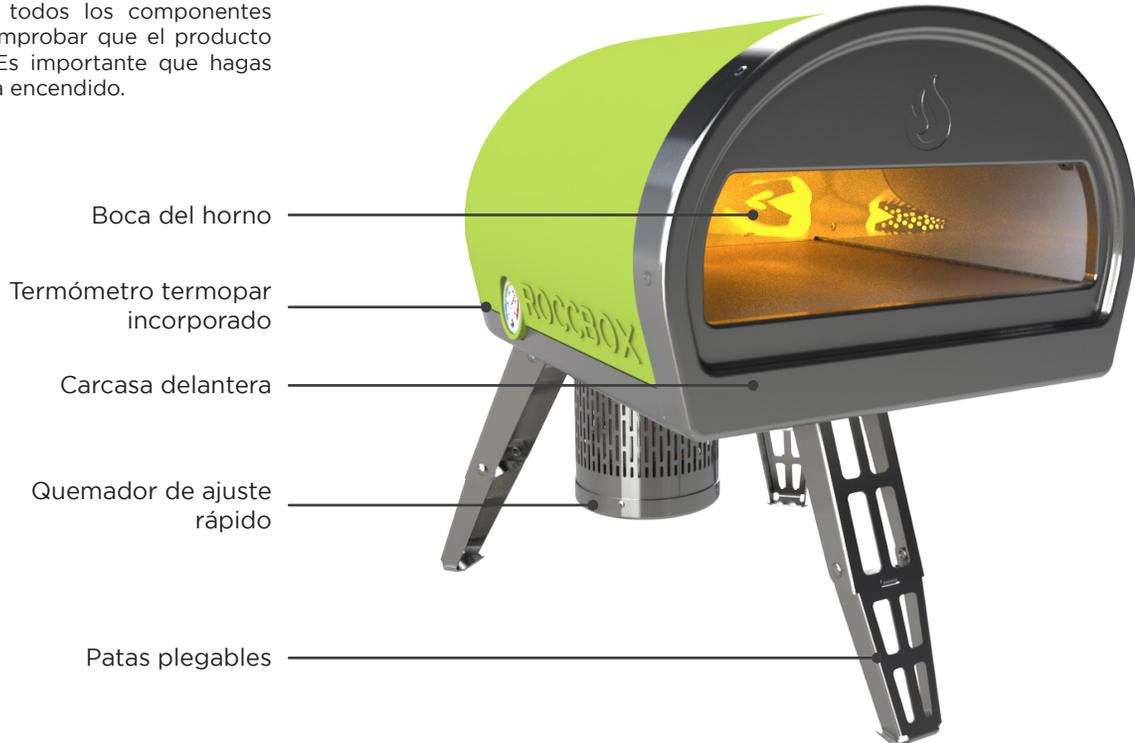
Dile hola a Rocccbox		La parte que realmente nos interesa...	
Lo básico	8	Garantía	50
Seguridad general		Cumplimiento de la normativa	52
Información general sobre seguridad	10	Fin de la vida útil	52
Espacios parcialmente cerrados	12	Consejos generales	53
Que hacer si hay un fuego	14	Montaje seguro	54
Áreas que requieren cuidado	15	Uso seguro con madera	55
Monóxido de carbono	16	Uso seguro con gas	56
Encender la madera		Recetas	57
Montaje del quemador	20		
Seguridad con la madera	21		
Qué madera usar	22		
Primer encendido	24		
Limpieza y mantenimiento	26		
Encender el gas			
Montaje del quemador	30		
Seguridad con el gas	32		
Conectar el gas	36		
Comprobar si hay fugas de gas	42		
Desconectar el gas	44		
Primer encendido	46		
Limpieza y mantenimiento	48		



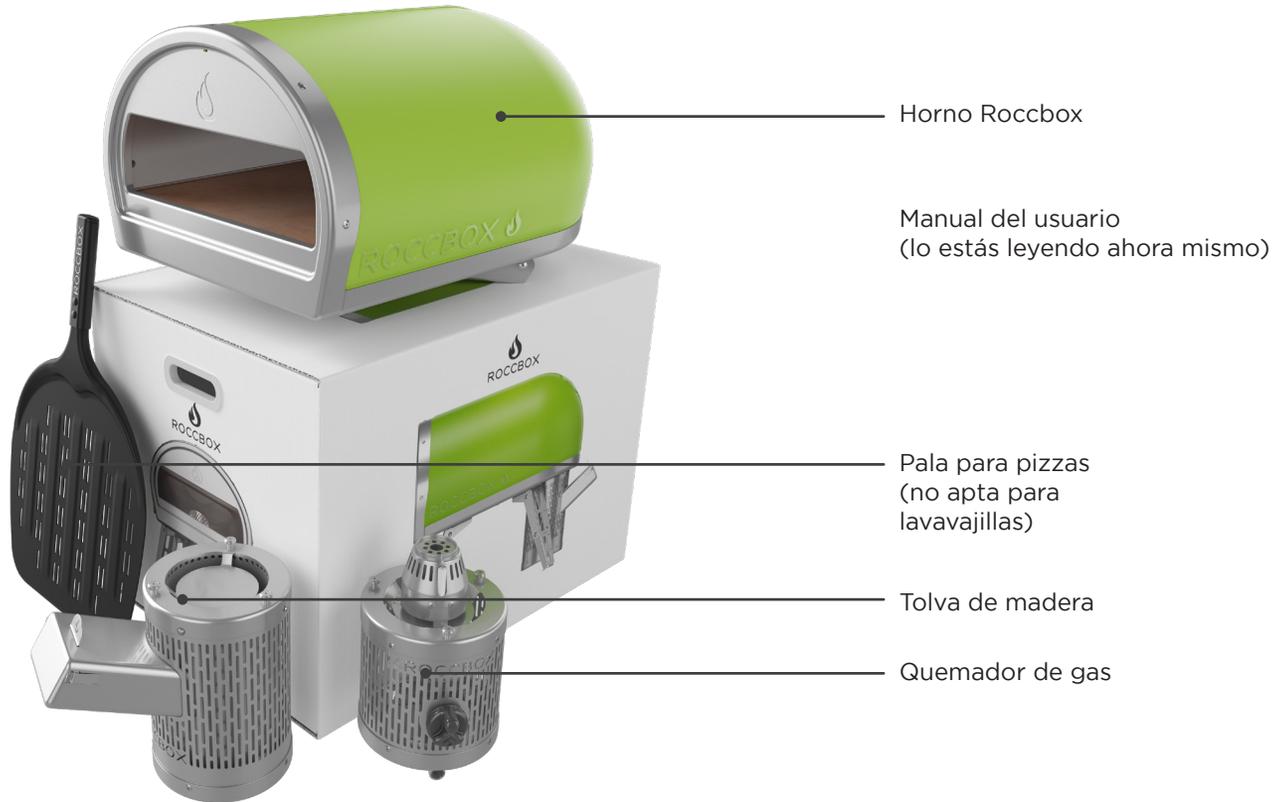
135  
ROCCBOX 2018

## LO BÁSICO

Asegúrate de que nadie te está mirando, o van a pensar que estás un poco loco. Pero en serio, tómate unos minutos para familiarizarte con todos los componentes del Rocccbox y comprobar que el producto no está dañado. Es importante que hagas esto antes de cada encendido.



DILE HOLA A ROCCBOX



## ¡ALTO!

Antes de que quemes la casa con tus técnicas de cocina psicópata, es importante que leas esta información de seguridad. Si no sigues estas instrucciones podría producirse un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y personales o la muerte. El montaje y el uso del horno deberían ser llevados a cabo por una persona competente.

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

**ADVERTENCIA:** Mantenlo alejado de los niños y los animales.



No acumules material combustible a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.



No lo utilices en zonas cerradas. El Roccbox y el quemador deben estar bien ventilados.



No utilices utensilios de cristal o de plástico dentro del Roccbox.

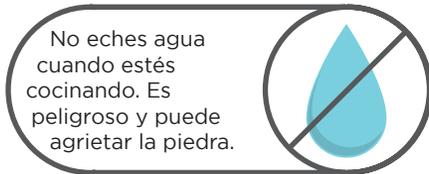
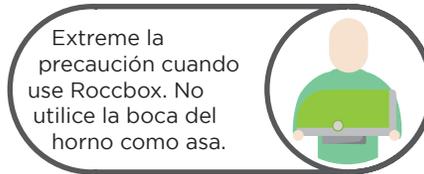
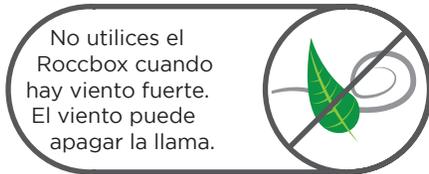


No muevas el Roccbox ni lo dejes desatendido durante su uso.



**ADVERTENCIA:** - Si no sigues estas instrucciones y tienes en cuenta las advertencias que aparecen en este manual podrían producirse daños personales y materiales graves. Lee completamente el manual antes de montar o utilizar el Roccbox. **NOTA PARA EL INSTALADOR:** Guarda este manual para futuras referencias.

## SEGURIDAD GENERAL



Advertencia: Ponte en contacto con tu ayuntamiento para informarte sobre la existencia de cualquier posible normativa que regule la instalación de barbacoas al aire libre. Las instalaciones al aire libre deben ajustarse a la normativa local o, en su ausencia, a las siguientes:

EE. UU.: National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54

CANADÁ: CGA: B149.1 Natural Gas & Propane Installation Code.

AUSTRALIA/NUEVA ZELANDA: Australian Standards Code AS: 5601 además de los requisitos de cualquier ayuntamiento, autoridad competente para el gas o la electricidad o cualquier otra normativa legal.

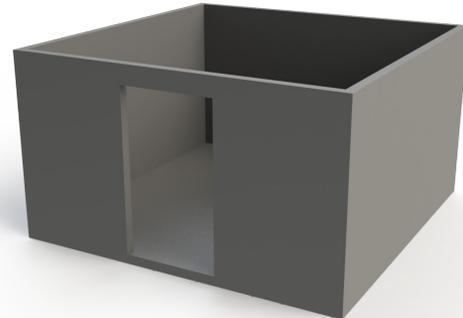
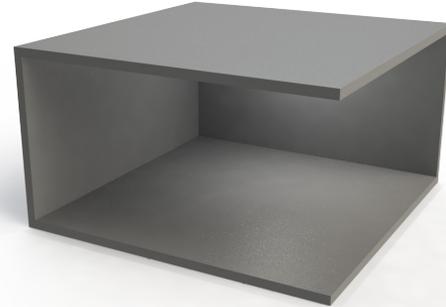
Aprieta todas las conexiones de gas con una llave como se muestra en las instrucciones.

No modifiques el aparato. Las partes selladas por el fabricante o la empresa no deben ser manipuladas.

## ESPACIOS PARCIALMENTE CERRADOS

Este aparato solo debe usarse en lugares sobre el nivel del suelo y al aire libre con ventilación natural, sin áreas de acumulación, donde los escapes de gas y los productos de la combustión puedan ser dispersados rápidamente por el viento y la convección natural. Cualquier espacio cerrado en que se use el aparato deberá cumplir al menos una de las siguientes condiciones:

Dentro de un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y no más de dos muros. Un ejemplo común es un merendero exterior.

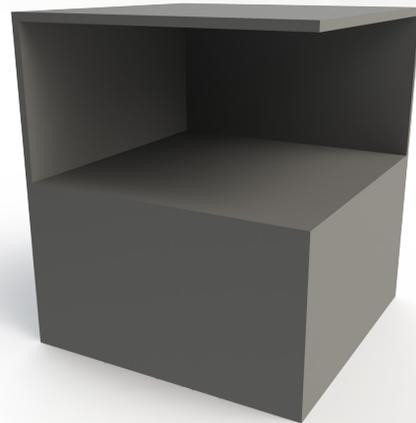
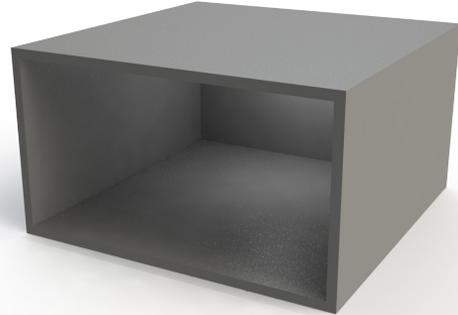


Cualquier espacio cerrado con paredes en todos los lados pero con al menos una abertura permanente a nivel del suelo.

## SEGURIDAD GENERAL

El aparato debe estar en un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y más de dos paredes y cumpla las siguientes condiciones:  
al menos un 25 % de la superficie total de los muros está completamente abierta y al menos un 30% de la superficie restante de los muros está abierta y sin obstáculos.

Dentro de un espacio parcialmente cerrado que incluya una cubierta superior y no más de dos muros. Un ejemplo común es un merendero exterior.



## FUEGO

La mayoría de los fuegos se producen por una acumulación de grasa o (si se utiliza gas) una conexión de gas inadecuada. Asegúrate de que todas las personas y animales se mantengan lo más lejos posible.

Si puedes, cierra el gas en la bombona o en la válvula de cierre cuando sea posible. Si es posible, usa un extintor. Si el único retardante disponible es el agua, empapa bien el área alrededor del aparato. Cuando eches agua sobre el Rocibox, no utilices un chorro potente de agua, ya que esto podría hacer salpicar la grasa en llamas, expandiendo aún más el fuego.



## ¡QUE QUEMA!

El interior del horno puede alcanzar temperaturas extremadamente altas. Por consiguiente, la parte delantera y el quemador pueden estar muy calientes. Ten cuidado cuando utilices el horno.



¡No lo toques! El Rocibox puede ponerse muy caliente cuando está funcionando. Asegúrate de llevar guantes protectores.



## MONÓXIDO DE CARBONO

El monóxido de carbono es un gas extremadamente venenoso que puede producirse cuando el aparato no está funcionando correctamente. Tanto si estás utilizando gas o madera, el monóxido de carbono puede producirse cuando el quemador no está recibiendo la suficiente ventilación. Por ello, recomendamos usar el aparato en una zona bien ventilada al resguarde de corrientes de aire directas y no cubrir nunca la boca del horno.

Es difícil saber si un aparato está generando monóxido de carbono ya que es un gas inodoro e incoloro. Sin embargo, puede causarte los siguientes síntomas si te expones a él:

Rigidez en la frente,  
Dolor de cabeza,  
Debilidad,  
Mareos,  
Náusea,  
Vómitos,  
Coma, convulsiones intermitentes,  
Actividad cardíaca deprimida, respiración ralentizada,  
Si la exposición ha sido severa puede llegar a producir la muerte.

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Rocibox Limited. Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL Reino Unido.				
Nombre del aparato		Horno Rocibox		
N.º de modelo/tipo		RBX1 - 2016		
Nombre comercial		Rocibox		
Consumo calorífico nominal del quemador de gas		4,2 kW (306 g/h) para $I_{3+(28-30/37)}$ e $I_{3B/P(30)}$ 4.5 kW (408 g/h) para $I_{3B/P(50)}$		
Tamaño del inyector	1mm	1 mm	0.95mm	
Categoría de gas	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, propano o mezclas de ambos	Butano, propano o mezclas de ambos
Presión del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Países de destino	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI y LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU y LV.	AT, DE, SK, CH, LU	
Solo para uso al aire libre.				
 <p>Lea las instrucciones antes de usar el aparato.  <b>ADVERTENCIA:</b> algunas partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.  <b>¡ADVERTENCIA!</b> No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender el fuego (en caso de utilizar madera).</p>				
<p><b>0359-18</b></p> <p>Código PIN: 0359CT3383</p>				



**¡A COCINAR!**  
Guía para encender la madera

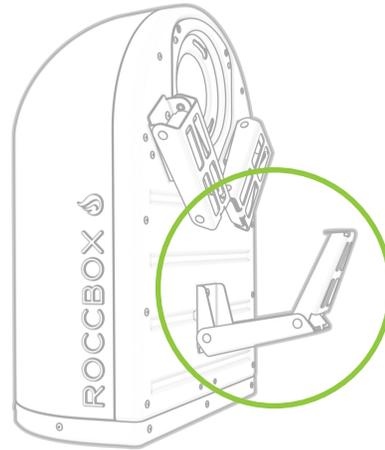


## COLOCAR LA MADERA



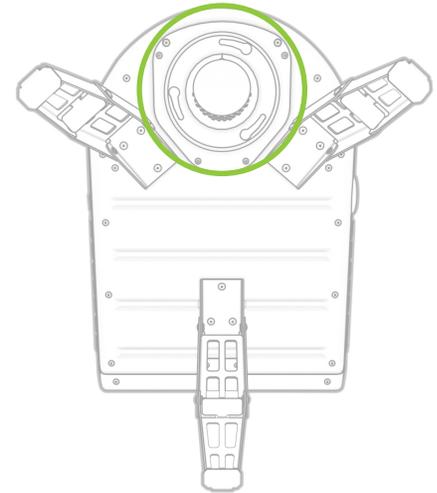
①

Coloca el Roccbox en una superficie plana y nivelada



②

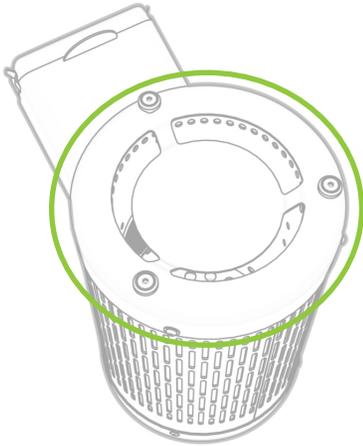
Despliega las patas



③

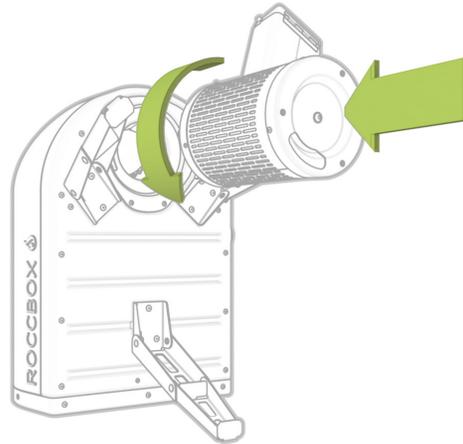
Cierre en bayoneta del Roccbox

## ENCENDER LA MADERA



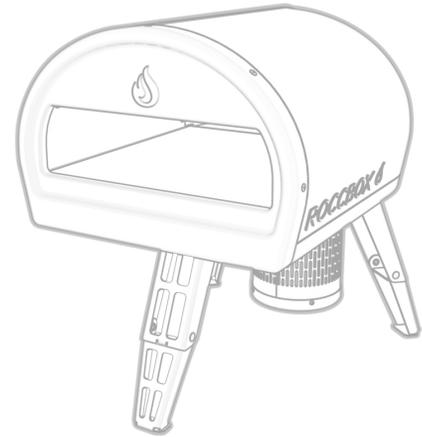
④

Cierre en bayoneta del quemador



⑤

Empuja y gira en el sentido contrario a las agujas del reloj



⑥

¡Listo!

## SEGURIDAD CON LA MADERA

Antes de que quemes la casa con tus técnicas de cocina psicópata, tienes que leer estas advertencias de seguridad. Podrás encontrar más información referente a la seguridad en la completa página de seguridad que está al final del manual.

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

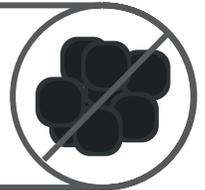
**ADVERTENCIA:** Manténlo alejado de los niños y los animales.



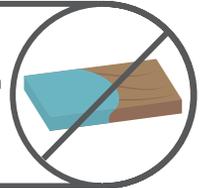
No utilices alcohol ni gasolina para encender o volver a encender el fuego. Utiliza solo encendedores que cumplan la norma EN1860-3.



No uses carbón vegetal o carbón para barbacoas.



No uses madera tratada o pintada.



No uses maderas blandas (madera de pino o con mucha savia) o madera que aún esté verde.



## QUÉ MADERA USAR

### QUÉ MADERA NO DEBES USAR

Pino  
Abeto  
Cedro  
Secuoya  
Píceas  
Palets viejos  
Pintada Madera teñida  
Madera desconocida  
Árboles de navidad viejos  
Libros

### QUÉ MADERA DEBES USAR

Fresno  
Roble  
Haya  
Frutales (manzano, peral, etc.)  
Briquetas comprimidas

## ¡A COCINAR! (ESTA VEZ DE VERDAD)

**PASO 1** Utilizando madera secada en horno y sin tratar, córtala en trozos de unos 12,5 cm de largo y hasta 2,5 cm de grosor.

Utilizando un encendedor natural, colócala en el centro de la tolva del quemador de madera del Roccbox y préndele fuego. Una vez completamente encendida, empújala por el conducto de la tolva hasta la cámara de combustión de madera.

**PASO 2** Introduce uno o dos trozos de madera y deja que ardan durante unos minutos. Una vez que los primeros dos o tres trozos están completamente encendidos, deberías poder ver una llama en la parte trasera del horno Roccbox. En este punto puedes echar más trozos de madera. Te recomendamos que empieces con 3 o 4 y que dejes que el horno Roccbox alcance la temperatura necesaria para cocinar.

### ROCCONSEJO

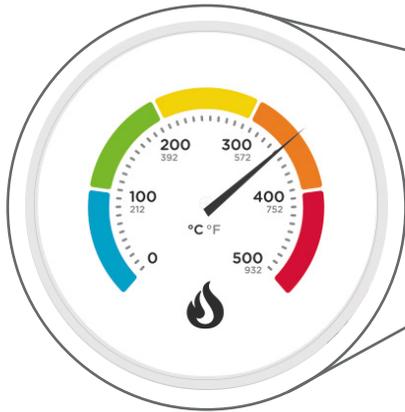
La primera vez que enciendas el horno después de comprarlo, te recomendamos que los enciendas despacio y lo mantengas a una temperatura baja durante un periodo de 30 minutos. Esto ayudará a curar el horno de manera apropiada.

Advertencia: Este aparato puede ponerse muy caliente. No lo muevas y mantenlo alejado de los niños y los animales.



## ENCENDER LA MADERA

PASO 3 Comprueba el medidor: cuando alcance los 300, ya puedes cocinar. Normalmente tarda unos 15-20 minutos. No llenes el horno demasiado al cocinar. Esto podría estropear el horno.



### ROCCONSEJO

Deja siempre que el horno se caliente y el combustible se mantenga caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

No tapes nunca la parte delantera del horno cuando esté en funcionamiento. Esto puede causar daños al horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Suelta los guantes de goma! El Rocbox no necesita limpieza. Alcanza una temperatura tan infernal que incinerará la más mínima partícula de suciedad durante el siguiente encendido.

Sin embargo, tendrás que mantener el quemador limpio de restos de comida para que pueda funcionar con una eficiencia óptima. Utiliza gas comprimido o una brocha para limpiar alrededor de la parte superior del quemador. Utiliza agua jabonosa templada para la parte exterior del horno.

Guarda el Rocbox de pie en un lugar seco y seguro que lo proteja de los elementos.



Protege el Rocbox de los elementos adversos, incluyendo la lluvia y los vientos fuertes.



Sin productos químicos.  
Sin métodos abrasivos.  
Sin complicaciones.





## RETIRADA DE LA CENIZA

Incluso si han pasado 24 horas desde el encendido, la ceniza del horno puede suponer todavía un riesgo de incendio. Asegúrate de esperar a que el horno y el quemador se enfríen por completo antes de intentar retirar la ceniza. Independientemente de la temperatura del exterior del quemador de manera, Rocbox recomienda el uso de guantes protectores para retirar el quemador y colocar las cenizas en un cubo de metal con una tapadera con cierre alejado de materiales combustibles.

Ponte guantes protectores cuando vacíes el contenido del quemador de madera en un cubo seguro contra incendios.

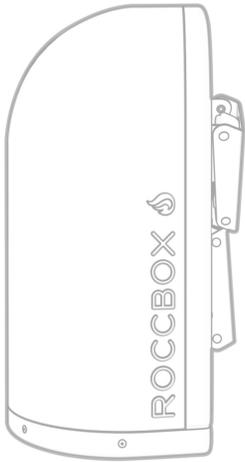




**¡A COCINAR!**  
Guía para encender el gas

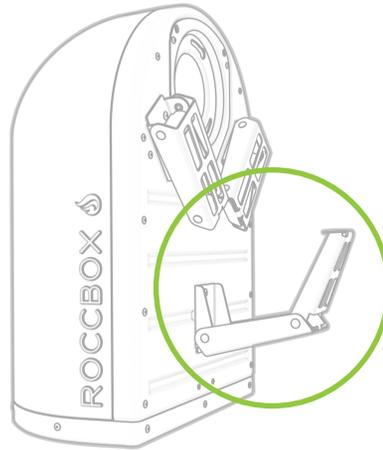


## COLOCAR EL GAS



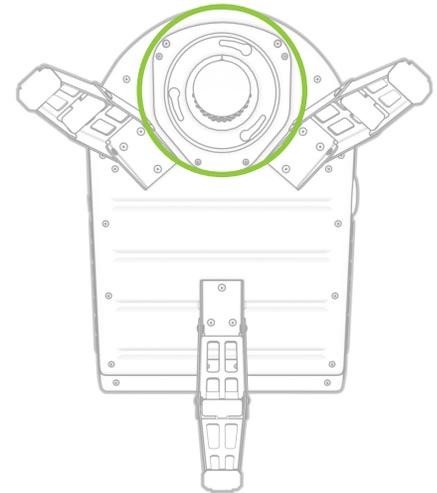
①

Coloca el Rocibox en una superficie plana y nivelada



②

Despliega las patas



③

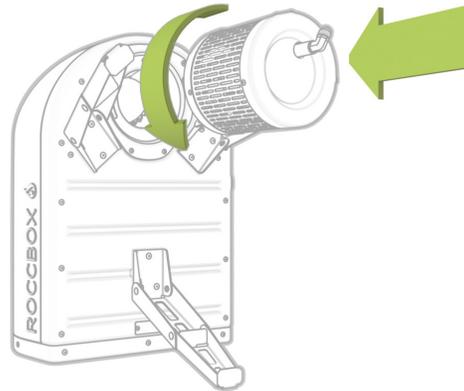
Cierre en bayoneta del Rocibox

## ENCENDER EL GAS



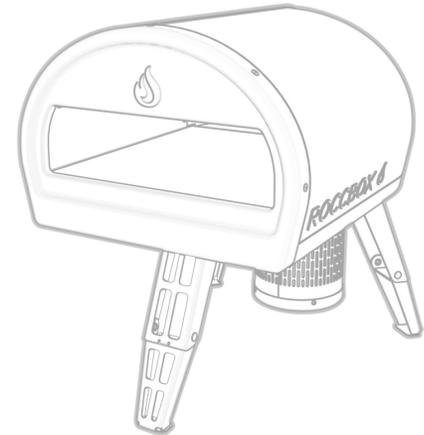
④

Cierre en bayoneta del quemador



⑤

Empuja y gira en el sentido contrario a las agujas del reloj



⑥

¡Listo!

## SEGURIDAD CON EL GAS

### ADVERTENCIA

Antes de su uso, inspecciona el horno, el quemador y los tubos de venturi para ver si están bloqueados (por ejemplo, por restos de comida o nidos de insectos como avispas, abejas u hormigas). Si encuentras un nido de insectos, puede ser peligroso y debe ser eliminado de inmediato. Consulta las secciones de limpieza y mantenimiento al final de este capítulo para saber cómo hacerlo.

Si el aparato se apaga por algún motivo, cierra el mando de control y la válvula de la bombona de gas. Espera 5 minutos antes de intentar encender de nuevo el aparato.

Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. No desatendas nunca un Rocccbox en funcionamiento. Los daños causados por la grasa en llamas no están cubiertos por la garantía. Si la grasa saliese ardiendo, cierra inmediatamente el mando del quemador y la válvula de la bombona hasta que se apague el fuego. Retira toda la comida del aparato.

Debe llevarse a cabo una prueba de fugas antes de usar el aparato por primera vez y cada vez que se rellene la bombona o cada vez que la goma y el regulador del gas se desconecten de la bombona o del aparato.

## ENCENDER EL GAS

Este aparato tiene que instalarse en una base segura y nivelada antes de su uso.

**ADVERTENCIA:** Este aparato se pondrá muy caliente; no lo muevas durante su uso.

**ADVERTENCIA:** Manténlo alejado de los niños y los animales.



No acumules material combustible a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.



No lo utilices en zonas cerradas. Roccbox debe utilizarse en el exterior.



## SEGURIDAD CON EL GAS

### ADVERTENCIA

Tómate unos minutos para repasar todos los requisitos de seguridad antes de utilizar el aparato si usas gas.

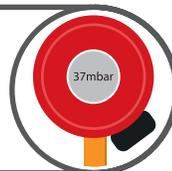


## ENCENDER EL GAS

No uses ninguna sustancia inflamable adicional si estás cocinando con gas.



Debe instalarse un regulador que cumpla la norma EN16129 entre la bombona y el horno.



La longitud máxima de la goma no puede exceder los 1,5 m. En Finlandia, la longitud de la goma no debe exceder los 1,2 m.

1,2 m

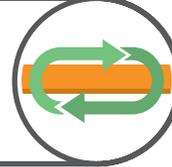
¡No lo toques! El Rocibox puede ponerse muy caliente cuando está funcionando. Asegúrate de llevar guantes protectores.



No coloques la bombona de gas debajo del horno.



La normativa nacional específica con qué frecuencia debes cambiar la goma. Infórmate sobre la que esté vigente en tu zona.



Guarda las bombonas de pie en el exterior.



No utilices nunca una llama para buscar fugas de gas.



Nunca llenes la bombona más de un 80 % de su capacidad.



No conectes varias bombonas de gas al Rocibox ni guardes cerca una de repuesto.



¡No uses gas natural! Podría estropear el horno.



Asegúrate de que no se formen dobleces en el tubo flexible durante el funcionamiento del aparato.



## CONECTAR EL GAS

**PASO 1** Antes de empezar, comprueba que el gas que tienes es propano.

La capacidad mínima de la bombona que se puede usar con este aparato es de 4 kg. La capacidad máxima es de 9 kg. La bombona de gas debe contar con una protección alrededor de la junta de la válvula. No utilices una bombona de gas oxidada o abollada o una bombona con la válvula dañada.

Para clientes de los EE. UU. y Canadá

La bombona de gas debe haber sido fabricada y comercializada de acuerdo con las especificaciones para bombonas de GLP, el departamento de transportes de los EE. UU. (DOT) o el Estándar para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.

### ADVERTENCIA

Si hueles a gas en algún momento:

Corta el gas en la bombona

Cierra el interruptor del Rocibox

Apaga cualquier fuego.

Si el olor persiste, aléjate del horno y el suministro de gas y ponte en contacto con tu proveedor de gas o con los bomberos.

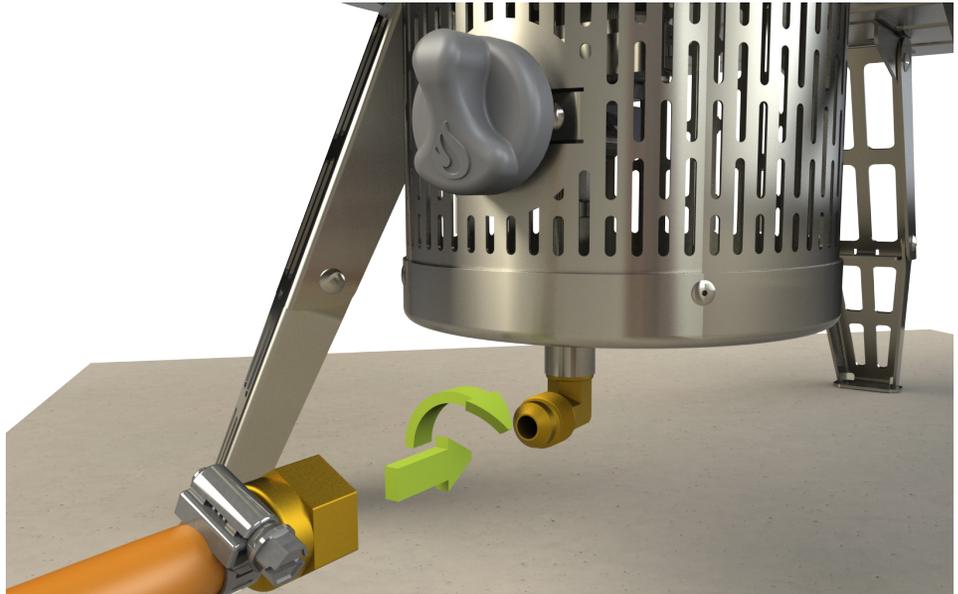


## ENCENDER EL GAS

**PASO 2** Asegúrate de que el Rocbox está apagado girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic. El mando debería estar en posición vertical.

La goma ya debería estar conectada al Rocbox. Sin embargo, si quieres cambiar el regulador, solo tienes que girar la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj y quitar la goma.

Cuando vuelvas a colocar la goma, gira la tuerca en el sentido de las agujas del reloj mientras sostienes la goma para permitir un ajuste uniforme. Utiliza una llave para apretarla.



### ADVERTENCIA

Se recomienda que cambies la goma cada 5 años. Algunos países pueden tener requisitos diferentes, así que debes cumplir los plazos que estos especifiquen. ¡No conectes el regulador a la bombona primero!

El regulador suministrado podría no ser compatible en tu territorio o región. Consulta la normativa local para obtener más información.

## CONECTAR EL GAS

**PASO 3** Conecta el regulador a la bombona de gas. Algunos reguladores se colocan en la bombona a presión, mientras que otros tienen una rosca a la derecha o a la izquierda. Tómase un minuto para comprobar qué regulador tienes y sigue las instrucciones pertinentes. No fuerces el regulador, ya que esto podría dañar la bombona.

### ADVERTENCIA

Asegúrate de que la bombona de gas o el regulador están cerrados.

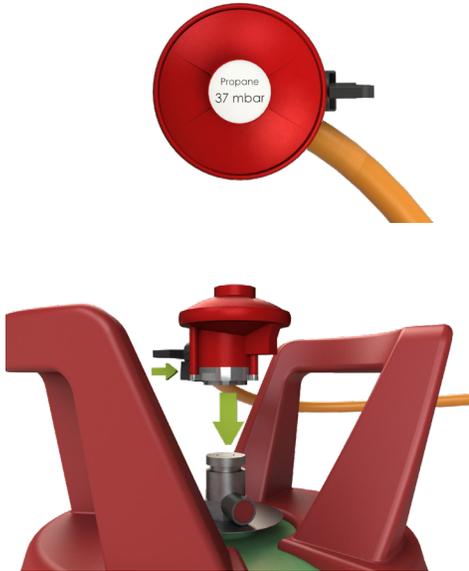
No guardes una bombona de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato.



## ENCENDER EL GAS

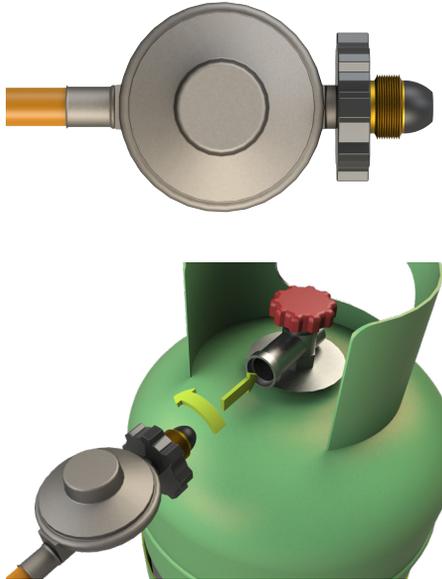
### REGULADOR A PRESIÓN

Inserta el regulador empujando. Asegúrate de que el interruptor negro está en posición horizontal, de manera que pueda pulsarse el botón negro de abajo. A la vez que mantienes pulsado el botón negro, alinea con cuidado la válvula del gas con el regulador y empújalo hacia abajo hasta que quede fijo en su sitio.



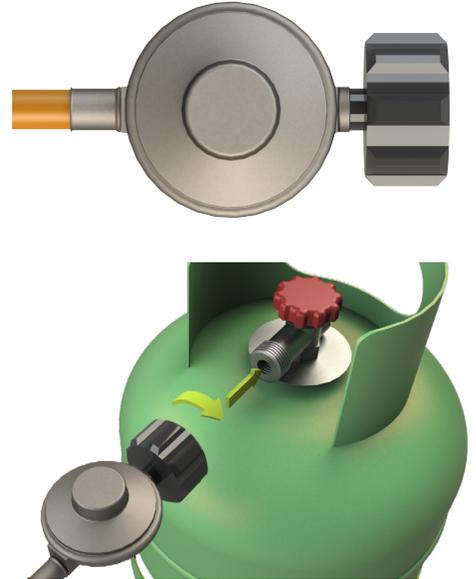
### REGULADOR EN EL SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS

Enrosca el regulador de gas. Asegúrate de que el gas está cerrado en la bombona girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj. A la vez que mantienes el regulador alineado con la bombona, gira el mando y asegúrate de que queda bien apretado.



### REGULADOR EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS

Enrosca el regulador de gas. Asegúrate de que el gas está cerrado en la bombona girando el mando en el sentido de las agujas del reloj. A la vez que mantienes el regulador alineado con la bombona, gira el mando y asegúrate de que queda bien apretado.

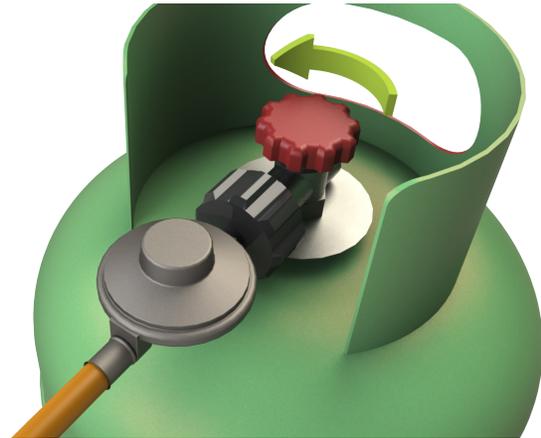


## CONECTAR EL GAS

PASO 4 Ahora abre el gas en la bombona.  
Si tienes un regulador de rosca, empuja hacia abajo y gira la el pomo que está en la parte de arriba de la bombona en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si tienes un regulador a presión, gira el mando que está a un lado del regulador. Comprueba que no se forman burbujas de gas en los conectores y los tubos.

Advertencia: Mantén la goma de suministro de gas lejos de cualquier superficie caliente.



## **ADVERTENCIA**

Deberías comprobar si hay fugas de gas cada vez que desconectes y vuelvas a conectar un conector de gas.

No enciendas los quemadores mientras estés buscando fugas.

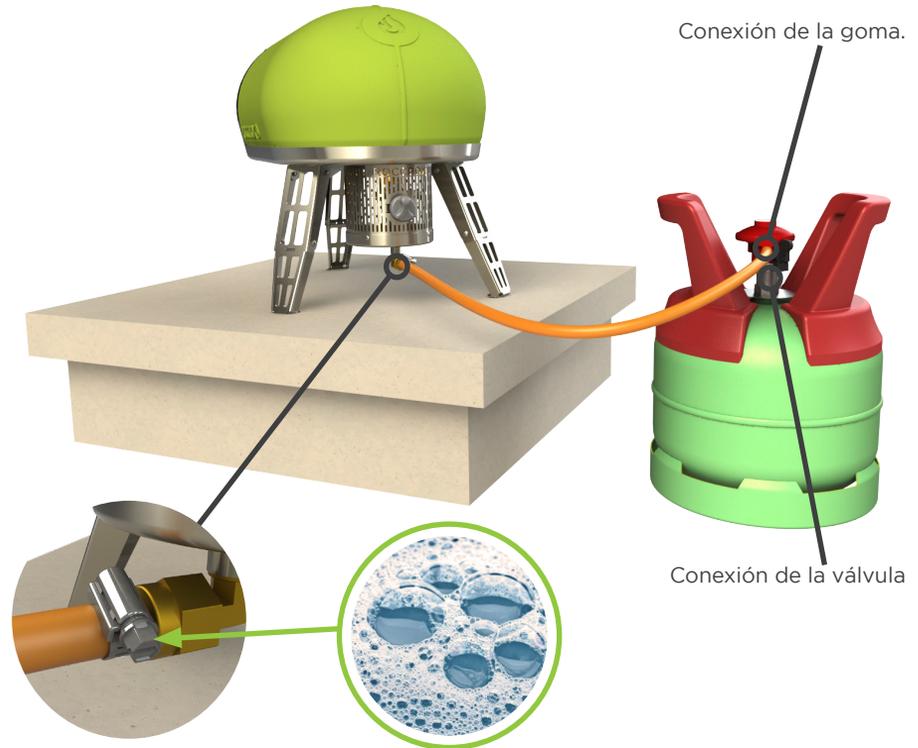
No uses una llama para buscar fugas. No hagas chispas ni tengas fuegos en la zona mientras cambias el suministro de gas.

El cambio de bombona debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

## FUGAS DE GAS

PASO 1 Para comprobar si existen fugas de gas, aplica una mezcla de agua jabonosa en las zonas resaltadas.

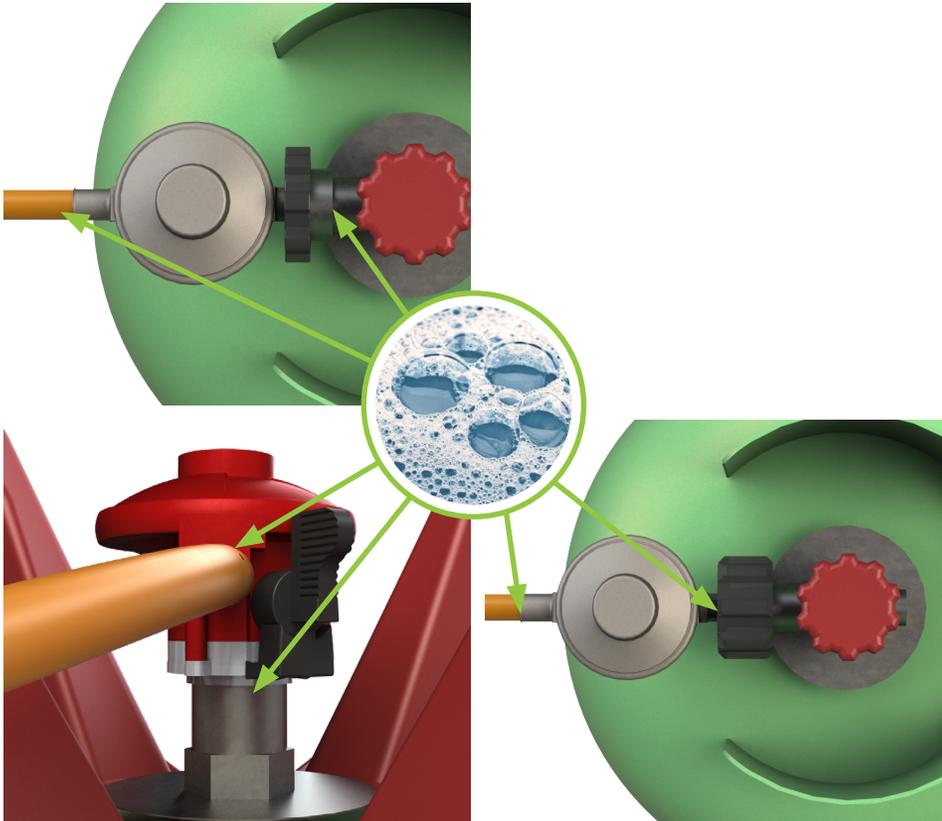
PASO 2 Antes de abrir el suministro de gas, busca una brocha y agua jabonosa. Esto servirá para detectar cualquier fuga en los conectores. Extiende el agua con jabón sobre los puntos de conexión y cualquier zona del tubo donde haya grietas.



## ADVERTENCIA

Si hay una fuga en la conexión del Rocccbox, vuelve a apretar el conector con una llave y comprueba de nuevo si hay fugas con una solución de agua y jabón. Si la fuga persiste después de volver a apretar el conector, corta el gas. NO UTILICES EL HORNO.

Si hay una fuga en la conexión de la válvula, quita la bombona. No utilices la barbacoa. Usa una bombona de gas diferente y comprueba de nuevo si hay fugas con una solución de agua y jabón.

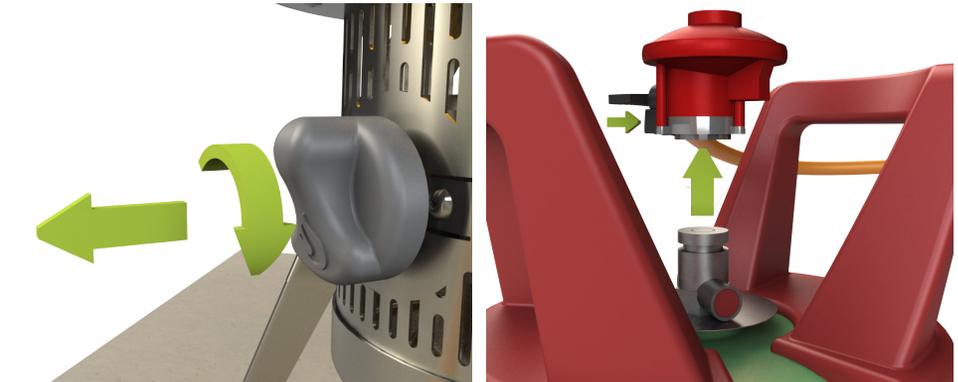


## DESCONECTAR EL GAS

PASO 1 Después de cocinar, asegúrate de cortar el gas en la bombona antes de apagar el Rocccbox. Esto permitirá que se consuma de manera segura cualquier resto de gas que haya quedado en el quemador o el tubo.



PASO 2 Espera un par de minutos y entonces podrás apagar el Rocccbox de manera segura y desconectar la bombona de gas.



PASO 3 Para quitar el regulador de gas del quemado solo tienes que apretar el botón negro que está en el lateral y tirar. El regulador tiene que estar en la posición de apagado primero.

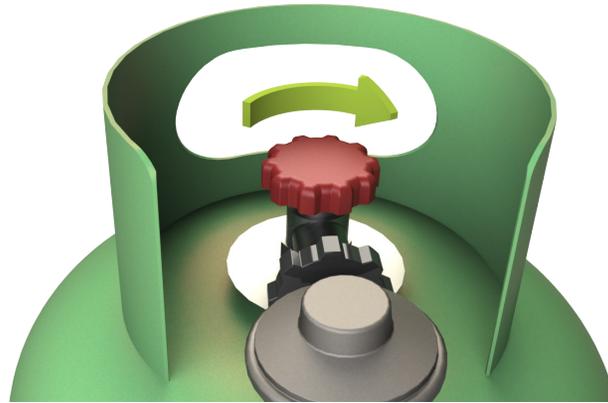
## ENCENDER EL GAS

PASO 1 Después de cocinar, asegúrate de cortar el gas en la bombona empujando hacia abajo y girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté apretado o en la posición de apagado.

PASO 2 Espera un par de minutos y entonces podrás apagar el Rocibox de manera segura y desconectar la bombona de gas.

Luego apaga el quemador empujando el pomo hacia dentro y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté en posición vertical.

PASO 3 Dependiendo de la válvula del regulador de gas que tengas, gíralo en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario para quitarlo de la bombona de gas.

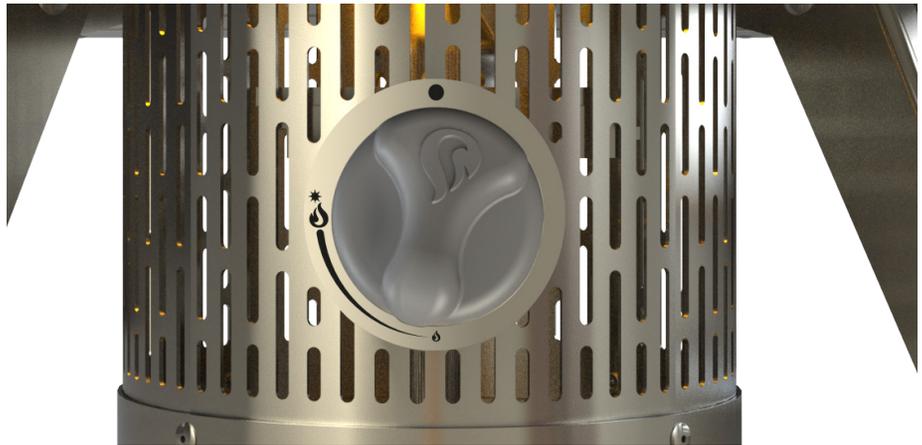
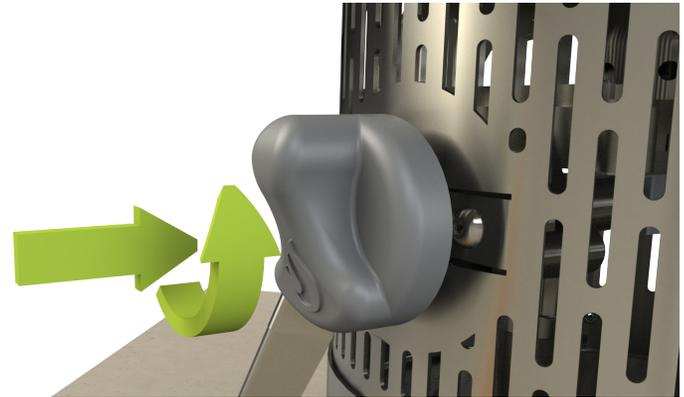


## PRIMER ENCENDIDO

**PASO 1** Si no hay problemas de fugas de gas no te pares y enciende el Roccbox. Empuja el interruptor y gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si hay problemas de fugas de gas, intenta volver a conectar la goma del gas y comprueba si hay zonas donde se formen burbujas.

Si el quemador no se enciende, espera 5 minutos antes de volver a intentarlo. Si el problema persiste, ponte en contacto con Roccbox para recibir más ayuda.

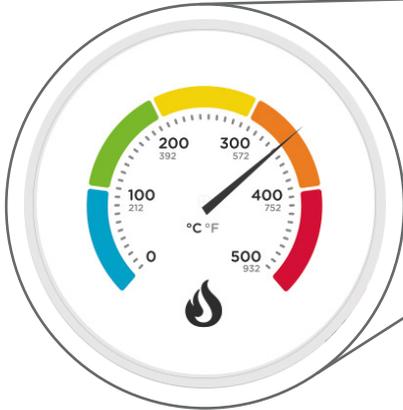


## ROCCONSEJO

La primera vez que enciendas el horno después de comprarlo, te recomendamos que lo enciendas a una temperatura baja durante un periodo de 30 minutos antes de ponerlo a fuego fuerte. Esto ayudará a curar el horno.

## ENCENDER EL GAS

PASO 2 Comprueba el medidor: cuando alcance los 300, ya puedes cocinar. Normalmente tarda unos 15-20 minutos en alcanzar la temperatura. No llenes el horno más allá de su capacidad, porque puede resultar peligroso.



### ROCCONSEJO

Pon el horno siempre a la temperatura óptima antes de cocinar. Esto asegurará que el horno se sature de calor y se mantenga más caliente durante más tiempo.

No tapes nunca la parte delantera del horno cuando esté en funcionamiento. Esto puede causar daños al horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Suelta los guantes de goma! El Rocibox no necesita limpieza. Alcanza una temperatura tan infernal que incinerará la más mínima partícula de suciedad durante el siguiente encendido.

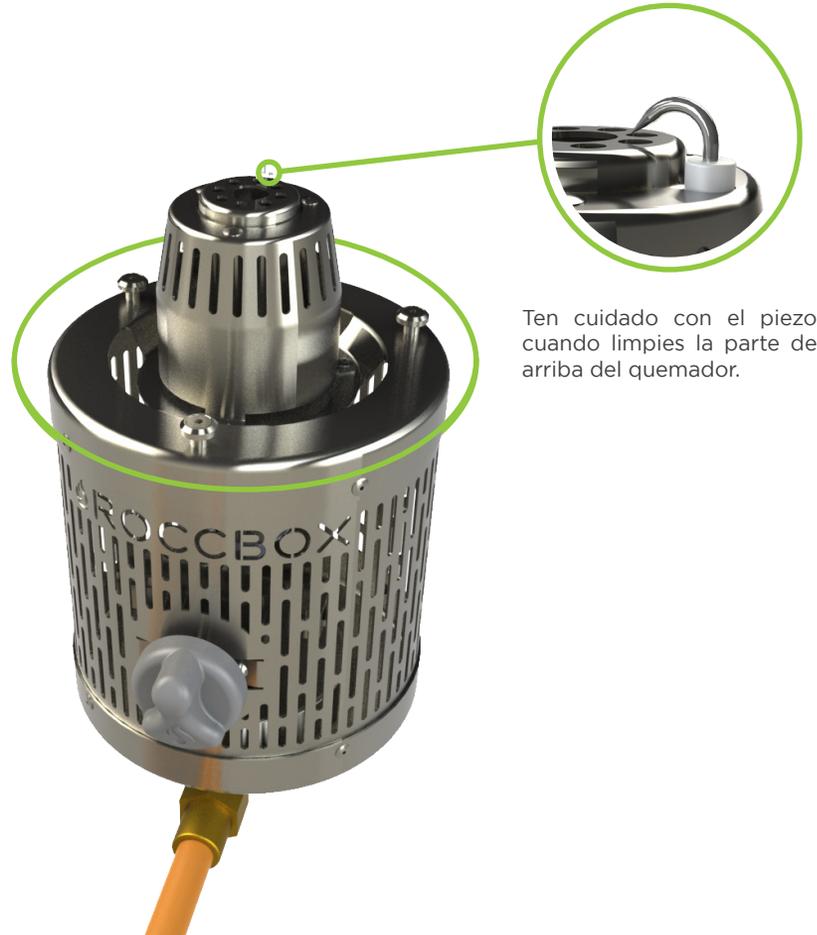
Sin embargo, tendrás que mantener el quemador limpio de restos de comida para que pueda funcionar con una eficiencia óptima. Te recomendamos que limpies e inspecciones el quemador de gas cada vez que vayas a usarlo. Para ello solo tienes que quitar el quemador una vez frío y usar una brocha o aire comprimido para limpiarlo.

Para una limpieza general, lo único que tienes que hacer es limpiar la parte exterior con agua jabonosa templada. Lo mismo vale para el quemador. Solo tiene que vaciar la ceniza antes.

Protege el Rocibox de los elementos adversos, incluyendo la lluvia y los vientos fuertes.



Sin productos químicos.  
Sin métodos abrasivos.  
Sin complicaciones.



Ten cuidado con el piezo cuando limpies la parte de arriba del quemador.

## ALMACENAMIENTO

No dejes el Rocibox en el exterior expuesto a los elementos. Trátalo con respeto y guárdalo de pie en un lugar seco y seguro.

En cambio, no debes guardar las bombonas en sitios cerrados o en habitaciones bajo el nivel del suelo.

# GARANTÍA DEL HORNO

¿Quién está cubierto por esta garantía?

Esta garantía limitada no es transferible y solo es aplicable al usuario final que adquirió el producto originalmente. Para solicitar un servicio de garantía es necesario poseer un recibo de compra (ya sea el original o una copia) del vendedor original.

¿Qué está cubierto por esta garantía?

Rocccbox Ltd. (Rocccbox) garantiza que los productos Rocccbox (el «Producto») estará libre de defectos de fabricación y materiales durante un periodo de un (1) año de uso normal, contado a partir de la fecha de adquisición («Periodo de Garantía Limitada»).

¿Qué no está cubierto por esta garantía?

Esta garantía limitada no cubre ningún daño o mal funcionamiento que resulte de: El desgaste del Producto producto de un uso normal, cualquier uso comercial del producto (el Producto es solo para uso doméstico), mal uso, falta de cuidado, manejo incorrecto, accidente, abuso u otro uso anormal. Un uso del Producto que no sea su propósito previsto. Daños causados por una reparación o un mantenimiento inadecuados o no autorizados. La modificación o alteración del Producto. Cualquier producto que no haya sido fabricado por Rocccbox (incluyendo, entre otros, cualquier producto que no sea de Rocccbox y que se utilice en conexión con el Producto). Productos adquiridos de vendedores no autorizados, incluyendo terceras partes en páginas de venta online como Amazon.com e eBay.com.

Cómo hacer una reclamación de garantía con Rocccbox.

Todas las reclamaciones de garantía deben hacerse directamente a Rocccbox. Todos los productos deben devolverse dentro del Periodo de Garantía Limitada e incluir un formulario de reclamación de garantía emitido por Rocccbox. Para obtener un formulario de reclamación de garantía, debe enviarse una solicitud directamente al departamento de atención al cliente de Rocccbox en la dirección support@roccbox.com (e indicando como asunto: Reclamación de garantía) durante el Periodo de Garantía Limitada, explicando el defecto del Producto. Debe incluir el recibo de compra original del producto o una copia. No se aceptarán las devoluciones incompletas. Una vez que Rocccbox reciba su Producto devuelto, Rocccbox evaluará su reclamación (normalmente en 7-10 días laborables) para determinar si el Producto devuelto no es conforme con esta Garantía Limitada. Si Rocccbox determina que no hay ningún problema con su Producto devuelto o el Producto devuelto no cumple los requisitos para el servicio de garantía, Rocccbox le enviará el producto de vuelta a cuenta de Rocccbox. Si Rocccbox determina que hay un defecto cubierto por la garantía en el Producto, Rocccbox corregirá dicho defecto según le parezca como se indica más adelante en la garantía limitada. Rocccbox no se hace responsable de los Productos dañados o perdidos durante el envío a Rocccbox. Le recomendamos que envíe sus Productos devueltos a Rocccbox mediante un método de envío localizable. Usted será el único responsable de los gastos de aduana, incluyendo, entre otros, impuestos, derechos y corretaje.

## Único y exclusivo recurso

Su único y exclusivo recurso en caso de ruptura de esta garantía limitada, y la única y total responsabilidad de Rocccbox es, según el criterio de Rocccbox, reparar o cambiar el Producto defectuoso. La reparación o el cambio (incluyendo recambios, mano de obra y gastos de envío) correrán a cuenta de Rocccbox. Rocccbox se reserva el derecho a enviarle un producto de reemplazo que sea el mismo o de un estilo similar o un sustituto equivalente que puede no ser de la misma clase (dependiendo de la disponibilidad). Los productos de reemplazo solo se proporcionarán como parte de un intercambio. Los productos de reemplazo cuentan con la garantía antes especificada durante el resto del periodo de garantía aplicable al Producto original.

## Descargo de responsabilidad de la garantía

Excepto según lo expresado anteriormente en esta garantía limitada, Rocccbox no hace otra garantía explícita o implícita en el ámbito permitido por la ley. La duración de cualquier garantía implícita está limitada a las duraciones descritas en esta garantía limitada. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión de garantías implícitas o limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que tales limitaciones podrían no ser de aplicación en su caso. La garantía le confiere derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varíen dependiendo de la jurisdicción. Limitación de la responsabilidad: en ningún caso Rocccbox o sus proveedores serán responsables ante usted o ante cualesquiera terceras partes por cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o ejemplar que resulte del uso del Producto, incluyendo, entre otros, daños materiales, pérdida del valor del producto o de productos de terceras partes que se usen en o con el Producto o pérdida de uso del producto o de productos de terceras partes que se usen en o con el Producto, incluso si Rocccbox ha sido informada de la posibilidad de dichos daños.

Independientemente de cualquier daño en el que pueda incurrir por cualquier razón (incluyendo, entre otros, todos los daños aquí especificados y todos los daños directos o generales en el contrato, agravio (incluyendo negligencia) u otros), la responsabilidad total de Rocccbox y de cualquiera de sus proveedores estará limitada a la cantidad real pagada por usted para adquirir el Producto.

Algunos territorios y/o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores podrían no ser de aplicación en su caso.

La garantía le confiere derechos legales específicos. También puede tener otros derechos que varíen dependiendo del territorio.

## **CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA**

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE**

Nombre del fabricante: Rocccbox Limited

Dirección del fabricante: Units 18 & 19, Radar Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL Reino Unido.

Por la presente declaro que este producto:

Producto: Horno Rocccbox

Modelo(s)/Tipo(s) RBX1 - 2016

Nombre comercial: Rocccbox

Cumple las siguientes directivas de la UE:

- Directiva de Aparatos de Gas (2009/142/EC)

y que se han aplicado los siguientes estándares armonizados:

EN 498:2012[E] y EN1860:2013

El Organismo Notificado que ha llevado a cabo el Examen CE de Tipo: Certificado de Examen CE de Tipo: 0845CR0004

Organismo Notificado: Instituto Danés de Tecnología del Fuego y la Seguridad

N.º de Organismo Notificado: 0845

### **FIN DE LA VIDA ÚTIL**

Al final de la vida útil del producto deséchelo de forma responsable.

## CONSEJOS GENERALES

El Rocccbox alcanza una temperatura extremadamente alta y no debería ser utilizado por niños. No deje que los niños se acerquen al aparato durante o después de su uso. El Rocccbox puede mantener el calor durante unas horas después de su uso.

No lo use debajo del balcón o la cubierta de un piso o apartamento.

El Rocccbox no ha sido diseñado para usarse ni debe ser usado como calefactor.

El Rocccbox no ha sido diseñado para usarse ni debe ser usado en un barco o un vehículo de recreo o cualquier otro tipo de espacio limitado.

El montaje y el uso del horno deberían ser llevados a cabo por una persona competente.

El uso del alcohol o de medicamentos con o sin receta pueden limitar la capacidad del usuario para montar o utilizar el aparato con la debida seguridad.

No utilice utensilios de plástico o de cristal dentro del Rocccbox.

Utilice guantes resistentes al calor para usar el horno.

No introduzca objetos en el Rocccbox que excedan las dimensiones de la boca del horno.

No llene el Rocccbox en exceso ni cubra el quemador.

No mueva el Rocccbox durante su funcionamiento.

No utilice el Rocccbox cuando hay viento fuerte. El viento puede apagar la llama y también causar presiones de aire irregulares que pueden hacer que la llama y el calor salgan por la parte posterior del Rocccbox. Utilice un cortavientos en espacios abiertos, pero manténgalo alejado unos 45 cm del aparato.

No eche agua en la piedra de horneado ya que esto puede hacer que se agriete y podría ser peligroso debido al aceite y la grasa.

No lleve ropas o mangas sueltas e inflamables cerca del Rocccbox.

No cubra nunca la boca del horno durante su funcionamiento. Esto estropeará el horno.

Las partes selladas por el fabricante o el agente no deben ser manipuladas por el usuario.

## MONTAJE SEGURO

El Rocccbox solo debería utilizarse en el exterior en una zona bien ventilada. No lo utilice en zonas que no proporcionen la suficiente ventilación a los quemadores.

No lo utilice dentro de una tienda de campaña o bajo una carpa.

El Rocccbox no es apropiado para usarse en vehículos de recreo u otros transportes móviles. No utilice el Rocccbox en el maletero de ningún vehículo, dentro de un coche familiar, un miniván, un minibús o una caravana.

Coloque el Rocccbox en una superficie nivelada no combustible que esté limpia de basura y material combustible

Inspeccione todo el equipo en busca de desperfectos como herrumbre o nidos de insectos, ya que esto anulará su eficiencia y podría resultar peligroso.

No intente usar ninguno de los quemadores con ningún otro producto que no sea de Rocccbox. Esto anulará la garantía.

No utilice ningún quemador que no sea del Rocccbox o quemadores no aprobados de terceras partes para encender el horno.

No quite ningún quemador mientras estén en uso.

No utilice el aparato de gas de Rocccbox en balcones cerrados o pequeños.

## USO SEGURO CON MADERA

Antes de usar aparatos de madera, inspeccione todos los componentes en busca de desperfectos como juntas sueltas, herrumbre y nidos de insectos. Asegúrese de que el quemador está correctamente fijado antes de utilizar el horno.

No use carbón para barbacoas.

No use madera tratada que haya sido pintada o teñida.

No use madera de cuyo origen no esté seguro.

No use maderas blandas como el pino o madera verde de árboles recién cortados. Esto dañará al Rocbox debido a la savia.

No acumule materiales combustibles a menos de 45 cm del quemador o de la boca del horno.

El uso de maderas duras como roble, fresno y haya es ideal para el uso en el quemador.

No use sustancias inflamables en la boca del horno ni intente introducir líquidos altamente inflamables en el quemador mientras esté en funcionamiento.

Utilice guantes resistentes al calor para usar el horno. La bandeja del quemador de madera puede alcanzar una temperatura considerablemente alta.

## USO SEGURO CON GAS

Antes de usar aparatos de gas inspeccione todos los componentes en busca de desperfectos como grietas en la goma, juntas sueltas, herrumbre y nidos de insectos.

Apriete todas las conexiones de gas con una llave. No fuerce las juntas.

Compruebe que no hay fugas en el equipo de gas con agua jabonosa antes de usar el horno. No busque nunca fugas con una llama.

No conecte varias bombonas de gas al Rocibox ni guarde cerca una de repuesto cerca del horno.

No intente bajo ninguna circunstancia desconectar el regulador de gas o cualquier conexión de gas mientras el horno está en funcionamiento.

Mantenga todos los aparatos eléctricos lejos del horno y del suministro de gas en todo momento.

No fume cerca del horno o el suministro de gas.  
Debe usarse siempre un regulador con el suministro de gas.

No almacene bombonas de gas en espacios cerrados o debajo del nivel del suelo.

Mantenga siempre las bombonas de pie en el exterior.

No utilice varias bombonas para alimentar el horno.

Recomendamos que utilice solo GLP con el horno Rocibox.

No utilice gas natural ni intente rellenar bombonas de GLP con gas natural.

No utilice sustancias inflamables adicionales dentro de la boca del horno.

No cubra el quemador ni bloquee el quemador con restos de comida.

Asegúrese de que no se formen dobleces en la goma del gas durante el funcionamiento del aparato.

**¡A COCINAR!**  
Guía para cocinar



# LA MASA PERFECTA

## INGREDIENTES

1 kg de harina de fuerza normal  
1 cucharadita rasa de sal marina fina  
2 sobres de 7 g de levadura de panadería seca  
1 cucharada de azúcar mascabado  
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
650 ml de agua templada

## RECETA

La masa de pizza perfecta (o eso creemos). Esta receta de masa hará que las bases de tus pizzas queden ligeras y crujientes, sacando el máximo rendimiento de tu auténtico horno de pizza de leña.

Pon dos cucharadas de aceite de oliva en tu robot de cocina (si es posible, con el accesorio de amasar). Tamiza la harina y la sal y ponlas también en el robot. En una jarra, mezcla el agua templada y el azúcar. Cuando el azúcar se haya disuelto, espolvorea por encima la levadura y déjala reposar de cinco a diez minutos (la mezcla debería crear espuma).

Enciende el robot ve añadiendo la mezcla de levadura líquida a la harina. El accesorio amasador normalmente tara unos seis o siete minutos en amasar la masa a velocidad baja a media.

Unta un cuenco grande con un poco de aceite de oliva y mete dentro la bola de masa.

Cubre el cuenco con film transparente durante más o menos una hora hasta que la masa haya subido y haya doblado su tamaño. Saca la masa del cuenco con aceite y amásala con las manos para sacarle el aire. Esto se llama golpear la masa.

La masa ya está lista. Solo tienes que estirarla en una superficie limpia y enharinada y crear tu propia y fantástica pizza casera horneada sobre piedra.



# LA CLÁSICA

## INGREDIENTES

Masa fresca (200 g)  
Tomate triturado  
Mozzarella  
Albahaca fresca

## RECETA

Primero lo primero. Si todavía no lo has hecho... ¡haz la masa! Hacer tú mismo una auténtica masa supondrá una diferencia a la hora de aprovechar al máximo el Roccbox. ¡Haznos caso!

Bueno, asumiendo que ya estás listo con la masa, estira una buena base con un pequeño reborde para que no se salgan los ingredientes. Cubre la base con una capa fina de tomate triturado o tu salsa casera para pizza favorita.

Luego añade la mozzarella. A nosotros nos gusta con mucho queso pero puedes ir experimentando hasta que le pilles el punto que más te guste. No pasa nada si haces 2... o 3... o 4 para estar seguro de la cosa va bien.

Ponle un poco de albahaca por encima y cualquier otro ingrediente o condimento que te guste y ya está lista.

Métela en el Roccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## LA PICANTE

### INGREDIENTES

Masa fresca (200 g)  
Tomate triturado  
Mozzarella  
Chorizo  
Guindilla  
Alcachofa  
Brotos de guisante  
Copos de guindilla

### RECETA

Como dijimos en «La Clásica», cuando estés listo con la masa, estírala y forma una buena base con un pequeño reborde para que no se salgan los ingredientes. Cubre la base con una capa fina de tomate triturado o tu salsa casera para pizza favorita.

Añade mozzarella a tu gusto, además de otros quesos que quieras (un poquito de cheddar medio curado por encima nunca está de más).

Quítale el pellejo al chorizo (es mejor que no racanees y compres chorizo de buena calidad, la diferencia se nota) y córtalo en rodajitas un poco irregulares. Ponlas por encima de la base de la pizza teniendo en cuenta que mientras más le echas, más consistente y salada estará la pizza.

Luego pon las guindillas. Te recomendamos que las cortes en rodajitas y las dispongas de manera uniforme para asegurar un picante consistente por toda la pizza, aunque si esto no es lo que te va, siempre puedes cortarlas en trozos más grandes y ponerlas de manera que sepas cuando te las vas a encontrar.

Y ya estamos casi listos. Corta las alcachofas en trozos grandes y ponlas en la pizza con los brotes de guisante. ¡Y ya está! Añade los copos de guindilla de manera uniforme para asegurar que el picante es uniforme.

Métela en el Rocccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## EL PAN

### INGREDIENTES

Masa fresca (100-150g)

Mozzarella

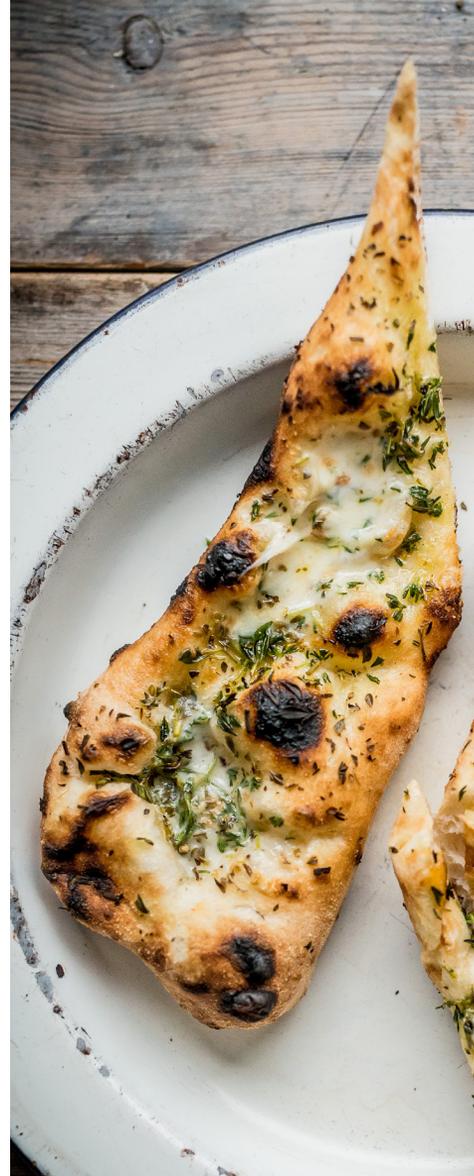
Orégano

### RECETA

Coge la masa y estírala dándole la forma que prefieras, con un pequeño reborde por todo el filo para mantener los ingredientes dentro.

Pon una capa de mozzarella en el centro de la base con cualquier otro queso que quieras y echa un poco de orégano por encima.

Y eso es todo. Métela en el Roccbox y hornéala de 1 a 3 minutos.



## EL PLATO DE PESCADO

### INGREDIENTES

Eglefino  
Espárrago  
Tomates secos  
Parmesano  
Sal marina  
Ajo  
Zumo de limón  
Aceite de oliva virgen extra

### RECETA

Sorprendentemente simple. Busca una fuente para horno que pueda utilizarse en el Rocibox y corta el pescado al tamaño apropiado.

Trocea los espárragos y los tomates. Machaca el ajo y échalo en la fuente con el pescado. Echa un buen chorro de aceite de oliva por encima y condiméntalo todo con sal marina y zumo de limón. Finalmente añade el parmesano y mételo en el horno. Calculamos que se necesita una temperatura de unos 350 grados durante unos 4 minutos o hasta que estés satisfecho o cuando la parte de arriba empiece a dorarse.

No hace falta decirlo, pero ten cuidado al sacarlo. ¡El plato puede estar muy caliente!



## EL PAN DE GEOFF

### INGREDIENTES

Masa fresca  
Salami  
Mozzarella  
Rúcula fresca u hojas de ensalada  
Brotos de guisante  
¡Lo que te apetezca!

### RECETA

Primero lo primero: ¡haz un pan de Geoff! Estira la masa y dale forma de pan largo y hornéalo en la Rocccbox a una temperatura de entre 200 y 350 grados (no es un ciencia exacta). Ten cuidado al darle forma al pan y asegúrate de que no suba demasiado.

Una vez horneado el pan, córtalo y haz bocadillos. Te recomendamos una combinación de salami, mozzarella, rúcula fresca y brotes de guisante.

Para finalizar, vuelve a meterlo en el Rocccbox a baja temperatura hasta que el interior se derrita. ¡Delicioso!



