

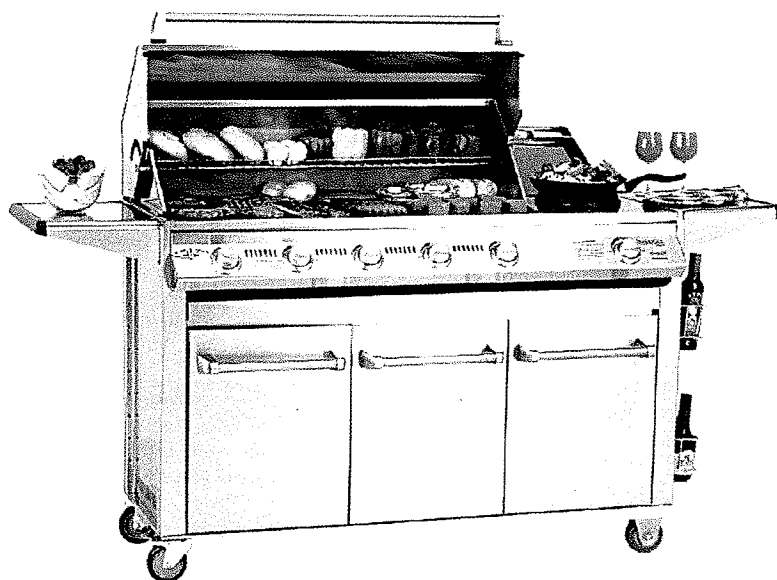


ESPAÑA

BeefEater SL4000s Series

Barbacoas de acero inoxidable

Instrucciones de montaje y funcionamiento



SÓLO PARA USO EXTERIOR



LA BARBACOA LÍDER AUSTRALIANA



NO

- Se incline sobre la barbacoa cuando la encienda.
 - Deje la comida desatendida.
 - Tarde en encender los quemadores una vez abra el gas.
 - Use sprays o guarde aerosoles cerca de la barbacoa mientras esté en uso.
 - Guarde materiales combustibles, gasolina o líquidos inflamables o vapores a menos de 450mm (18") de la barbacoa.
 - Utilice agentes limpiadores con base cáustica en la barbacoa.
 - Utilice la barbacoa con la funda puesta
 - Intente desmontar las válvulas de control.
 - Utilice con la barbacoa utensilios de plástico o de cristal
 - Utilice la barbacoa con fuertes vientos
 - Intente desmontar o ajustar el regulador.
 - Haga la prueba de fugas si hay alguna llama encendida.
 - Guarde la bombona de gas dentro, o en un área cerrada.
 - Deje la bombona de gas boca abajo (Siempre debe estar boca arriba).
 - Utilice la barbacoa en interiores.
 - Exponga el tubo del gas a la luz directa del sol.
 - Modifique el montaje de este aparato o el tamaño de cualquier quemador o válvula.
 - Mueva el aparato durante su uso.
 - Obstruya la ventilación de la barbacoa o de la bombona.
 - Permita que el tubo del gas o cualquier cable eléctrico entre en contacto con cualquier superficie caliente del aparato.
 - Permita que los niños usen este aparato.
 - Utilice la tapa horno con ventana de cristal bajo la lluvia.
 - Utilice carbón o cualquier combustible sólido con este aparato.
 - Desconecte las conexiones del gas mientras la barbacoa esté funcionando.
 - Utilice una botella de gas oxidada o deteriorada, o con la válvula del gas dañada.
 - Llene la bombona del gas más del 80% de su capacidad.
 - Fume o utilice una llama encendida cerca de la bombona de gas mientras esté cerrando la línea del gas entre el aparato y la botella.
-
- Si la barbacoa se apagase por cualquier motivo, apague todos los mandos y la válvula de la bombona de gas. Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender la barbacoa.
 - Si se enciende la grasa, cierre inmediatamente todos los mandos y la válvula de la bombona de gas hasta que se apague el fuego. Quite toda la comida de la barbacoa.
 - Debe realizarse una prueba de fugas antes del primer uso, siempre que se cambie la bombona del gas o siempre que el tubo y el regulador se desconecten de la bombona o de la barbacoa.

SI

- Atornille bien todas las conexiones del gas según las instrucciones.
- Compruebe todos los tubos del gas y conexiones en busca de daños, cortes o roturas cada vez que use la barbacoa.
- Siempre haga una prueba de fugas con agua jabonosa.
- Compruebe las entradas principales, tubos y venturas de cada quemador y la salida de la llama regularmente por si hay nidos de insectos (abejas, hormigas o arañas). Los nidos son peligrosos y deben eliminarse.
- Compruebe visualmente las llamas de los quemadores para confirmar que están encendidos.
- Limpie el cristal de la ventana de la tapa horno regularmente.
- Utilice su barbacoa sólo en una superficie nivelada.
- Vigile la barbacoa mientras esté cocinando.
- Precaliente la barbacoa por lo menos 10 minutos.
- Después de cocinar, deje la barbacoa en la posición High unos 10 minutos para quemar los restos de grasa.
- Deje enfriar la barbacoa antes de cerrar la tapa y ponerle la funda.
- Cambie regularmente la bandeja de aluminio de la bandeja recoge-grasa.
- Mantenga siempre a los niños alejados. Hay partes accesibles que están calientes.
- Utilice bombonas de LPG/ propano rellenas por distribuidores autorizados.
- Consulte el manual de instrucciones si tiene alguna duda respecto al montaje, instalación o uso.
- Utilice guantes ignífugos protectores cuando utilice la barbacoa.
- Cierre la válvula de la bombona del gas después de cada uso.
- Limpie la bandeja recoge-grasa regularmente y el aparato por lo menos dos veces al año.
- Siempre abra completamente la tapa o quite la tapa plana antes de encender la barbacoa.
- Siga cuidadosamente todas las instrucciones referentes a la conexión del tubo/ regulador.
- Mantenga el área de la barbacoa libre de materiales combustibles, gasolina, líquidos inflamables o vapores.



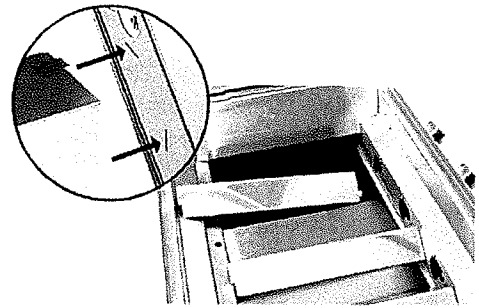
Montaje de la barbacoa

Ponga los reflectores del calor

Los reflectores se ponen entre cada quemador. Reflejan el calor de los quemadores, hacia arriba a la superficie de cocción.

Los extremos con lengüeta de los reflectores del calor miran hacia delante del marco de la barbacoa.

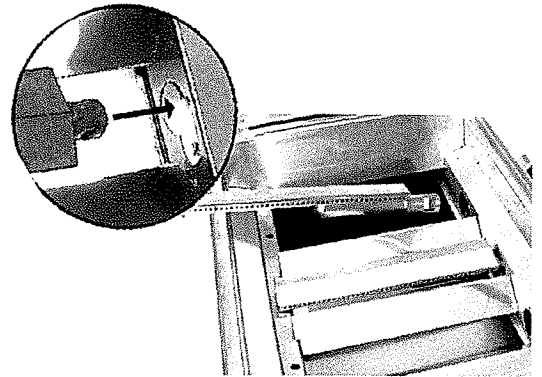
La lengüeta se introducirá en las ranuras del extremo frontal de la barbacoa detrás del panel de control.



Ponga los quemadores

Quite los clips en forma de R de los quemadores. Ponga los quemadores, primero el extremo abierto, a través de la boquilla de las válvulas de control del frontal de la barbacoa. Baje el otro extremo del quemador de modo que el soporte quede situado en el agujero correspondiente de la parte trasera de la cazuela.

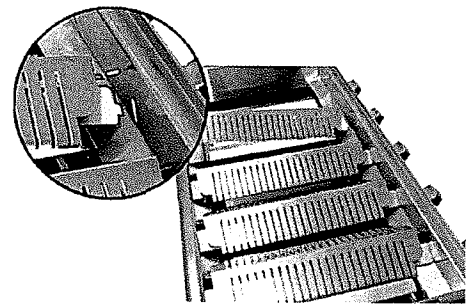
Vuelva a poner el clip en forma de R a través de los orificios del quemador de manera que éste quede fijado en su sitio.



Ponga los vaporizadores

Los vaporizadores están diseñados para vaporizar las grasas y los jugos de la carne. Cada vaporizador se coloca sobre cada quemador, quedando a su vez debajo de la parrilla. Los vaporizadores evitan las llamaradas y ayudan a dar el sabor característico de la barbacoa.

Los extremos con lengüetas de los vaporizadores miran hacia delante del marco de la barbacoa. La lengüeta se introducirá en las ranuras del extremo frontal de la barbacoa detrás del panel de control. Los vaporizadores deberán colocarse en el mismo sitio que se ponga una parrilla. No funcionarán debajo de la plancha.

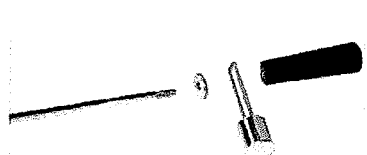




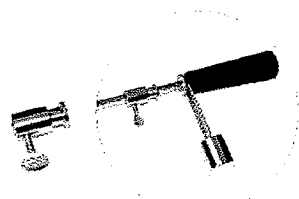
Montaje del rustidor

Monte la espada

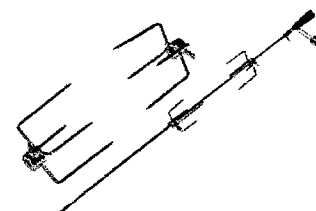
Monte la espada como se indica en las imágenes



La tuerca estriada, el contrapeso y el asa van insertados al final.



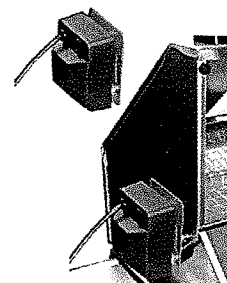
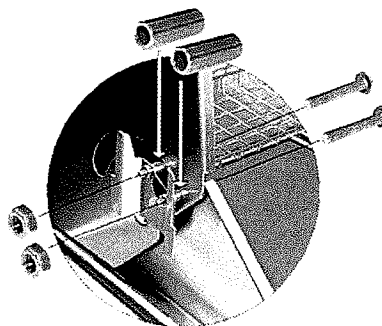
Deslice la abrazadera hacia abajo de cara a la base del asa.



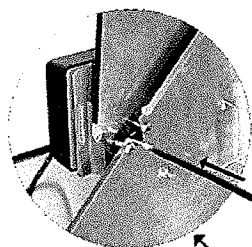
Introduzca los pinchos en la espada del rustidor quedando cara a cara.

Ponga el motor

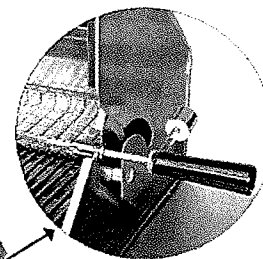
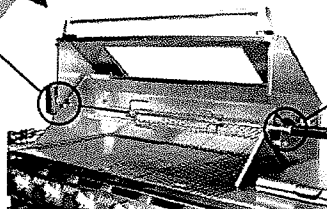
Primero monte el soporte para el rustidor en la tapa horno.
Luego fije el motor al soporte.



Ponga la espada



El extremo puntiagudo va al motor



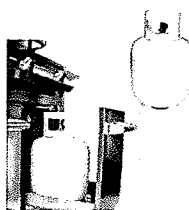
La abrazadera descansa sobre la tapa horno



Instalación

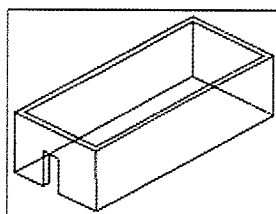
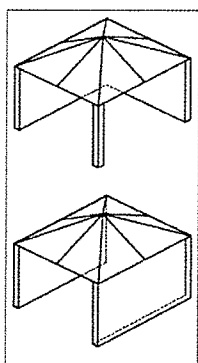
Bombona LPG/ propano

Si su barbacoa va a estar conectada a una bombona de LPG, debe ponerla en el cajón más a la derecha que tenga. Primero ponga la lona en la base, luego ponga la bombona encima. Asegure la bombona con la cinta pasándola alrededor de la botella y cerrando el clip tal y como se indica en las fotografías.

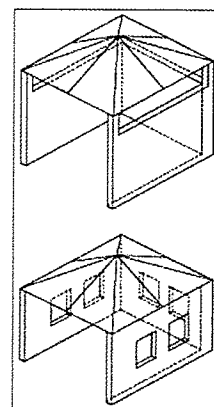


Dónde poner su barbacoa

Es importante está situada sobre suelo firme, en una zona abierta con ventilación natural, sin zonas estancadas, de modo que a medida que el gas se quema, los gases de combustión se dispersan gracias al viento y la convección natural. Los recintos para barbacoas deben cumplir lo siguiente:



Un recinto con paredes en todos los lados, pero con una salida a nivel del suelo, y sin techo ni cubierta superior. Un ejemplo común es un patio trasero. Normalmente, las paredes tienen menos de 3 metros de altura. SI son más altas, hay peligro de que el gas se fortalezca.



La barbacoa puede estar en un recinto con techo o cubierta pero no con más de dos paredes. Por ejemplo, un cenador.

La barbacoa puede estar en un recinto parcial que incluya techo y más de dos paredes siempre que:

- por los menos el 25% del área total esté completamente abierta, y
- por lo menos el 30 por ciento del área con pared restante esté abierta y sin restricciones.

En balcones, al menos el 20% del total de las áreas con pared del lateral, parte trasera y frontal deben de estar abiertas y sin obstrucciones.



Instalación

Instalaciones fijas de gas natural

(La instalación de gas natural debe realizarla un instalador autorizado)

Las barbacoas de gas natural BeefEater están diseñadas como aparatos de baja presión (4.0"WC, 1.00KPa).

Ponga el regulador de gas natural suministrado directamente en la entrada de la barbacoa situada en el lado derecho del aparato utilizando un tubo rígido o uno flexible conectado a un punto bayoneta. Consulte con su distribuidor de gas para saber que tamaño debe tener el conector del gas. Asegure todas las juntas con una llave inglesa, pero sin apretar en exceso.

Compruebe la presión del gas quitando el último quemador del lado izquierdo de la barbacoa y poniendo un tubo y un medidor de presión en el extremo de la válvula de gas. Encienda dos mandos y compruebe la presión. La presión de entrada debe de ser de 4.0"WC o 1.00Kpa.

Para instalaciones de carros portátiles (móviles) que utilicen tubos flexibles para la conexión de gas natural, debe utilizarse una cadena u otro sistema de fijación para evitar movimientos en la línea de suministro. Un extremo de la cadena debe atarse a la barbacoa; el otro en un punto fijo cerca de donde está la conexión del gas (pared, por ejemplo). La cadena debe de ser por lo menos un 30% más corta que la línea de suministro del gas. De este modo, si por cualquier motivo, la barbacoa se mueve accidentalmente, la cadena frena la barbacoa impidiendo que el tubo se estire más de la cuenta evitando fugas.

La barbacoa debe estar aislada de la toma del suministro del gas cerrando manualmente la válvula durante la prueba de presión del sistema de suministro del gas.

Fije todas las juntas y haga una prueba de fugas

Nunca utilice una llama para hacer una prueba de fugas. El proceso del test de fugas de gas debe realizarse siempre que se cambie la bombona o se desconecte y se vuelva a conectar la misma al aparato o cuando se realice una nueva conexión.

En un recipiente pequeño, mezcle una solución de agua y detergente o jabón suave. Mezcle bien la solución.

En el caso de LPG asegúrese de que la válvula del suministro del gas de la bombona está abierta.

Para gas natural asegúrese de que la válvula de cierre del gas está abierta.

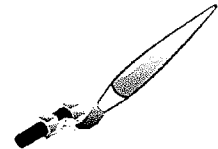
Asegúrese de que todas las válvulas de control del aparato están cerradas (OFF).

Utilizando un cepillo o un pulverizador aplique la solución a la línea del gas y a cada junta de la misma.

Si salen burbujas significa que hay una fuga.

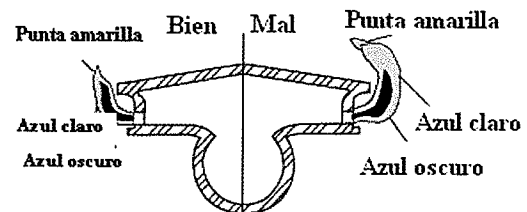
Vuelva a apretar y sellar las juntas que tenga fuga.

Si la fuga sigue, póngase en contacto con su distribuidor o el fabricante para que le ayuden a resolver el problema.



Compruebe que los quemadores funcionan correctamente

Siguiendo las instrucciones encienda cada quemador y compruebe que sale una llama azul con un punto amarillo. Si la llama tiene mucho color amarillo puede solucionarlo utilizando un destornillador con el tornillo del lateral del quemador. Gire el tornillo en sentido antihorario para eliminar el amarillo de la llama.





Uso de su barbacoa

Control de los quemadores

Los mandos ahora se pueden girar hasta la temperatura deseada, Low, Medium o High (Baja, media o alta). No necesita pulsar el mando para cambiar la temperatura.

Apagar el quemador

Pulse el mando y manténgalo pulsado mientras gira en sentido horario hasta alcanzar la posición OFF.

Después del uso

Es una buena idea dejar la barbacoa encendida unos 10 minutos después de su terminar de cocinar. Esto ayuda a quemar el exceso de grasa y residuos de comida, y hacen la limpieza más fácil.

1. Asegúrese de haber apagado los mandos de la barbacoa y la válvula de la bombona de gas (Propano/LPG) o cierre la válvula (Gas natural)
2. Deje enfriar la barbacoa
3. Limpie la bandeja recoge-grasa y las superficies de cocción
4. Limpie los restos de comida del quemador lateral
5. Baje la tapa horno y la tapa del quemador

Retire la bombona de gas antes de desconectar la línea del gas del aparato.
Apriete todas las conexiones antes de volver a poner la bombona en su sitio.

¿Cuánto me va a durar el gas de la bombona?

Si tiene una bombona de propano llena, mire la tabla de más abajo y verá las horas de gas que tiene dependiendo de cuántos quemadores use para cocinar. Estas cifras son sólo aproximadas.

Se dará cuenta de que si tiene varios quemadores encendidos y su bombona se queda casi sin gas, el líquido se congelará. Si esto ocurre, apague la bombona y los quemadores y espere hasta que el líquido se derrita. Luego puede volver a encenderlos.

	Bombona de 9kg/20lb		Bombona de 4kg/9lb	
	High (máximo)	Low(mínimo)	High (máximo)	Low (mínimo)
1 quemador	25 horas	75 horas	11 horas	33 horas
2 quemadores	12.5 horas	37.5 horas	5.5 horas	17 horas
3 quemadores	8.3 horas	25 horas	3.7 horas	11 horas
4 quemadores	6.3 horas	19 horas	2.75 horas	8 horas
5 quemadores	5 horas	15 horas	2.25 horas	6.6 horas

Estas tablas se han calculado según lo siguiente:

- Cada quemador al máximo utiliza 19 MJ/hora o 18,000 BTU/hora
- Cada quemador al mínimo utiliza 6 MJ/hora o 5,700 BTU/hora
- Cada kilo de gas contiene 50MJ. Cada libra de gas contiene 21,600 BTU



SÁQUELE MÁS PARTIDO A SU BARBACOA

Método de cocción directa

Comúnmente utilizada tradicionalmente al hacer barbacoa. Ponga la comida sobre la parrilla. Puede haber un exceso de llamas y por lo tanto debe tener mucho cuidado mientras esté cocinando. Mire el interior de la tapa horno regularmente. No recomendamos este método para asados a menos que use la bandeja de asado bajo la carne, esto permitirá que las grasas y jugos inflamables queden aislados de las llamas. El método de cocción directa se recomienda para filetes, costillas, salchichas y hamburguesas.

Cocción indirecta

La cocción indirecta incluye poco calor directo o nada de calor directamente bajo la comida. Por lo tanto, la comida se pondrá sobre la parrilla, los quemadores de debajo de la comida estarán apagados, y los quemadores de los laterales serán los que se usarán. Con este método, el calor circula alrededor de la comida, cocinando por convección.

Al dejar el vapor dentro del "horno", éste caerá sobre la comida de nuevo por todas partes, no sólo desde abajo. La comida se cocinará más lentamente y con más jugo.

Este tipo de cocción sólo puede realizarse si tiene tapa horno en su barbacoa.

La cocción indirecta es parecida a utilizar un horno tradicional y se recomienda para los asados, el rustidor, aves, guisos, verduras y pescado.

Uso del rustidor

El rustidor ofrece una excelente cocción, lenta y por todas partes, en trozos de carne grandes.

La espada del rustidor debe perforar la pieza de carne todo lo más cerca al centro posible. Sin embargo, a menudo puede quedar más carne en un lado de la espada que en el otro. Si se deja de este modo, esto causará más presión en el motor rustidor.

Utilice el contrapeso para ajustar el equilibrio en el rustidor. Afloje un poco el asa, y ajuste la posición del contrapeso hasta que quede en el lado contrario a la parte más pesada del trozo de carne. Vuelva a apretar el asa. Es una buena idea hacer girar manualmente a mano el rustidor para ver si está bien equilibrado.

Uso del quemador lateral

El quemador lateral permite que pueda cocer un par de salchichas, hacer un revuelto, preparar salsas, o precocinar verduras sin dejar de usar su barbacoa.

El quemador lateral se enciende igual que se enciende el resto de la barbacoa.

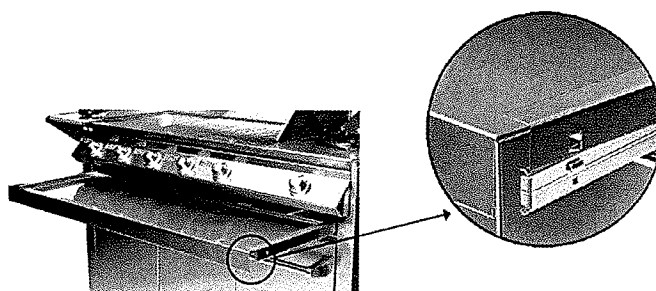
Asegúrese de que las asas largas no quedan fuera del perímetro de la barbacoa, ya que puede ser algo muy peligroso.



LÍMPIE SU BARBACOA

Quitar la bandeja recogegrasa para su limpieza

La bandeja recogegrasa está unida a los raíles mediante cuatro lengüetas tal y como se muestra. Para quitar la bandeja, tire de la bandeja hacia arriba de las lengüetas por los cuatro puntos.



Cómo guardar la barbacoa

Cuando vaya a guardar su barbacoa durante un largo periodo de tiempo, asegúrese de que todos los mandos y las válvulas de la bombona de gas están apagados.

Si guarda la barbacoa en un sitio cerrado, quite la bombona del gas y guárdela en una zona exterior ventilada.

Las bombonas de gas deben almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben dejarse en sitios cerrados, garajes o cualquier otro sitio sin ventilación.

La barbacoa debe cubrirse cuando no se use. Por ejemplo, fundas de poliéster o vinilo para barbacoas.

Servicio y mantenimiento

Este aparato debe de ser revisado por una persona autorizada del servicio técnico cada 2 años para asegurarse de que el aparato sigue en perfectas condiciones de funcionamiento seguro. (Estos servicios no están cubiertos por la garantía). Existen piezas de repuesto disponibles, pregunte a su distribuidor o fabricante.

	En cada uso	Cada 6 meses	Por una persona autorizada cada 2 años
Comprobar el tubo del gas en busca de roturas o fugas	✓		
Comprobar que todas las conexiones del gas estén apretadas	✓		
Limpiar a fondo toda la barbacoa		✓	
Comprobar que todos los tornillos de la barbacoa y el carro estén apretados		✓	
Limpiar y revisar los vaporizadores y reflectores		✓	
Limpiar y revisar los quemadores		✓	
Limpiar y revisar los inyectores del gas y válvulas de control			✓
Comprobar el funcionamiento del sistema de encendido			✓



GARANTÍA

Términos de garantía de las barbacoas BeefEater

Barbacoa

Cuerpo de la barbacoa	De por vida
Quemadores de acero inoxidable	De por vida
Válvulas	5 años
Sistema de encendido "Quartz Start"	2 años
Vaporizadores y reflectores	2 años
Todas las otras piezas	2 años

Superficies de cocción

Parrillas de acero inoxidable	De por vida
-------------------------------	-------------

Tapa horno

Cuerpo	De por vida
Resto de las piezas	1 año

Quemadores laterales

Marco del quemador lateral	De por vida
Quemador	5 años
Partes de aleación fundida	5 años
El restos de las piezas	2 años

Carros

Partes de acero inoxidable	De por vida
El resto de las piezas	1 año

- Recuerde: todas las reclamaciones de garantía se basarán en defectos de fabricación. Quedarán excluidos los problemas causados por el uso, mal uso, desobediencia de estas instrucciones, falta de limpieza del aparato...
- **NOTA DEL IMPORTADOR:** La garantía en España queda establecida por la Ley vigente.

ASISTENCIA TÉCNICA

Por favor, en caso de necesitar asistencia técnica, tenga a mano tanto marca como modelo de la barbacoa, así como lugar y fecha de compra del producto (factura).



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmblico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>

BeefEater Sales International

3-5 Birmingham Avenue
(PO Box 450)

Chester Hill NSW 2162

Phone: +61 2 9755 7912

Facsimile: +61 2 9755 7913

E-mail: mail@beefeaterbbq.com

Website: www.beefeaterbbq.com

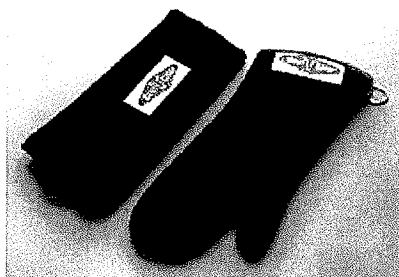
USA Toll Free 1 866 550 2333

LA BARBACOA LÍDER AUSTRALIANA

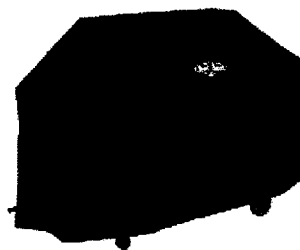


Accesorios disponibles

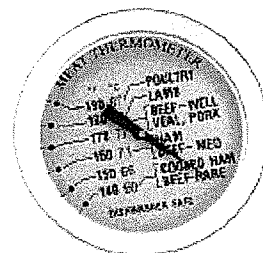
Su proveedor le informará de la gama de accesorios BeefEater disponible para ayudarle a disponer de ventajas para el uso de su barbacoa.



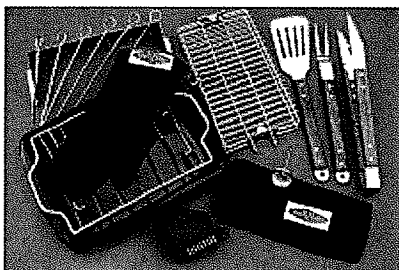
Set de guante y delantal



Fundas de poliéster y vinilo



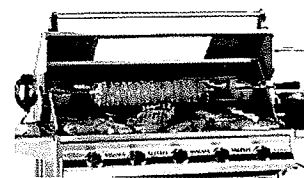
Termómetro para la carne



Set del chef: todo lo que necesita



Parrilla rustidora, para asados y guisos



Motor rustidor

BeefEater International Sales

P.O Box 236 Chester Hill, N.S.W 2163. Australia

Phone 61-2-9724-8888 Fax: 61-2-9724-8899

Email: mail@beefeaterbbq.com Website: www.beefeaterbbq.com



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store

Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1

29650 Mijas Costa (Málaga)

Teléfono: 952477152 - 952477161

Fax.: 952580781

Email: dmblico2@telefonica.net

<http://www.thebarbecuestore.es>

LA BARBACOA LÍDER AUSTRALIANA