



Instrucciones de montaje y funcionamiento

**SERIE
SIGNATURE
2000ES, 2000E
Encastrables y con carro**



BSM2040SA BARBACOA DE 4 QUEMADORES

BSM2050SA BARBACOA DE 5 QUEMADORES

BSM2041SA BARBACOA DE 4 QUEMADORES CON HORNILLO LATERAL

BSM2051SA BARBACOA DE 5 QUEMADORES CON HORNILLO LATERAL

SOLO PARA USO EN EL EXTERIOR

**CE
EUROPA**

Estimado cliente,

gracias por comprar nuestra barbacoa. Desde Beefeater estamos seguros de que la disfrutará, pero para ello, le aconsejamos leer bien este manual de instrucciones de montaje, uso y mantenimiento.

Para evitar riesgos, debe de estar siempre delante del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Es importante que el aparato se instale correctamente y que lea las instrucciones de seguridad.

Tras sacar el producto de su embalaje, revise que no está dañado. Este aparato cumple la normativa EN 498:2012 y EN484:2019.

CONDICIONES DE USO

Estas indicaciones se hacen en referencia a su aparato. El no cumplirlas, podrá afectar a su seguridad, y además, condicionarán la aplicación de la garantía del fabricante.

- Este aparato DEBE montarlo personal cualificado.
- El aparato está homologado para uso particular SOLO, no para uso comercial.
- Este aparato está homologado para uso en el exterior y en sitios bien ventilados.
- El producto debe montarse, usarse y mantenerse siguiendo las indicaciones de este manual.
- Nunca deberán quedar obstruidos los agujeros de ventilación del aparato.

Por favor, lea detenidamente el manual antes de llamar al servicio técnico en caso de tener alguna incidencia con su producto.

Apunte aquí el modelo y número de serie:

INFORMACIÓN IMPORTANTE QUE PUEDE AFECTAR A LA GARANTÍA DEL FABRICANTE

El cumplimiento de las instrucciones e indicaciones de uso del presente manual es extremadamente importante tanto para la salud como para su seguridad. El no seguir estrictamente estas indicaciones puede causar daños personales, materiales y además anular la garantía del fabricante. Los productos deben usarse, instalarse y utilizarse siguiendo las indicaciones de este manual. No podrá reclamar la garantía del fabricante aunque su producto esté defectuoso si no cumple dichas indicaciones.

MODELOS ENCASTRABLES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.

IMPORTANTE

Compruebe el producto al desembalarlo. Tiene 7 días desde su compra para informar de daños o defectos de fabricación. Esto no afecta a sus derechos como consumidor.

MEDIO AMBIENTE

La mayor parte del embalaje son materiales reciclables. Por favor, llévelos al sitio correcto.

ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarlo personal cualificado.

Una mala instalación, modificaciones, alteraciones o manipulaciones del producto, anularán la garantía del fabricante, y podrían resultar peligrosos para su seguridad personal.

Nota para el instalador: este manual debe quedarse en manos del cliente para futuras consultas.

ADVERTENCIA

- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Lea las instrucciones de uso.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro del gas tras su uso.
- Utilice guantes protectores siempre que entre en contacto con los componentes que se calientan.
- No se apoye en la barbacoa cuando ésta esté en funcionamiento.
- No deje la barbacoa sin supervisión.
- No tarde en encenderla una vez haya abierto el suministro del gas.
- No utilice aerosoles ni sprays inflamables cerca.
- No guarde productos inflamables cerca de la barbacoa.
- No utilice limpiadores cáusticos ni abrasivos.
- No intente quitar o manipular las válvulas de control.
- No intente desmontar o manipular el regulador.
- No haga pruebas de fugas con una llama abierta.
- No modifique este aparato.
- Las partes selladas de fábrica, no debe manipularlas el usuario final.
- Compruebe que los tubos venturi no están obstruidos antes de usar el aparato.

El no seguir estas instrucciones y observar las advertencias de seguridad de este manual de uso puede provocar un incendio, explosión o daños por quemaduras, lo que puede causar daños en su propiedad, daños personales o incluso la muerte. Y condicionarían la garantía del fabricante.

PRECAUCIÓN

Este aparato está fabricado y configurado para utilizar gas butano/propano y así está etiquetado. Existe un kit adicional que puede adquirir para convertirlo a gas natural si lo desea.

IMPORTANTE

Las barbacoas Beefeater están homologadas SOLO para USO EN EL EXTERIOR y no deben utilizarse dentro de edificios, casas, garages o cualquier otro espacio cerrado.

- Las barbacoas Beefeater no se pueden utilizar en vehículos recreativos o barcos.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar la barbacoa.
- Guarde el manual para futuras consultas.

- Utilice siempre la barbacoa en una superficie plana y nivelada.
- Hay alimentos que producen llamaradas por sus jugos y grasas. La limpieza regular del aparato es importante.
- Esté pendiente de la barbacoa siempre que la esté utilizando. Los daños por llamaradas o grasa/ salsas y jugos incendiados no están cubiertos.
- Cuando no esté utilizando la barbacoa, guárdela limpia y seca y cúbrala con su funda original.

ADVERTENCIA

Si huele a gas:

1. Corte el suministro del gas del aparato.
2. Apague la llama.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor sigue, llame a los bomberos si es necesario.

Para su seguridad

1. No guarde o almacene gasolina o cualquier otro producto inflamable cerca de la barbacoa.
2. Una bombona de butano que no esté en uso no debe guardarse cerca del aparato.

ADVERTENCIA

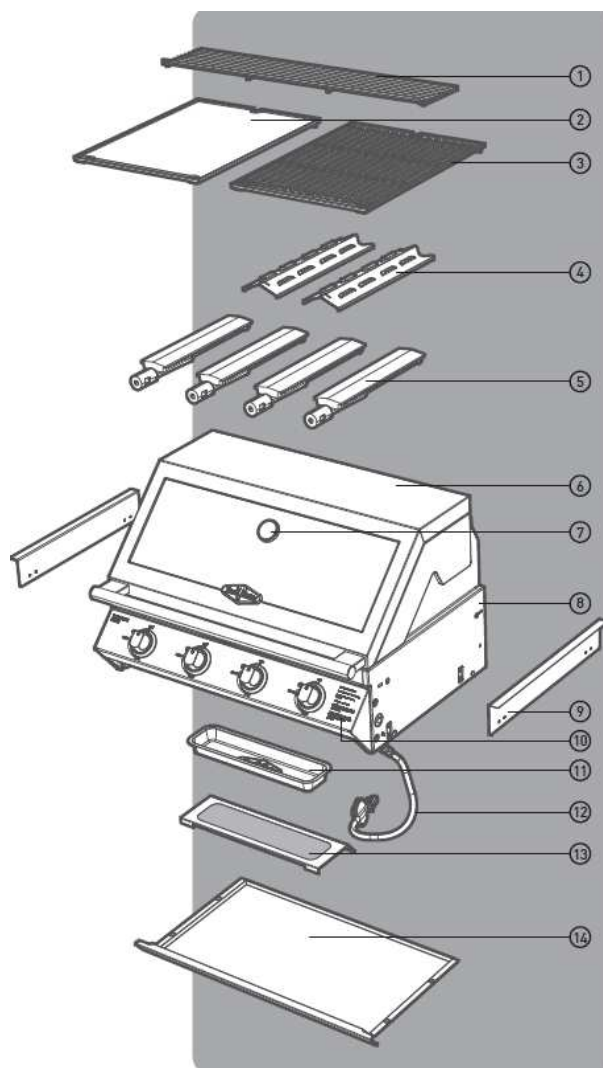
El asa de la tapa puede estar caliente. Utilice siempre guantes protectores del calor y manga larga cuando esté manipulando partes calientes del aparato.

Algunas piezas de la barbacoa pueden cortar, tenga cuidado y utilice guantes antes de manipularlas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Barbacoade 4 quemadores encastrable

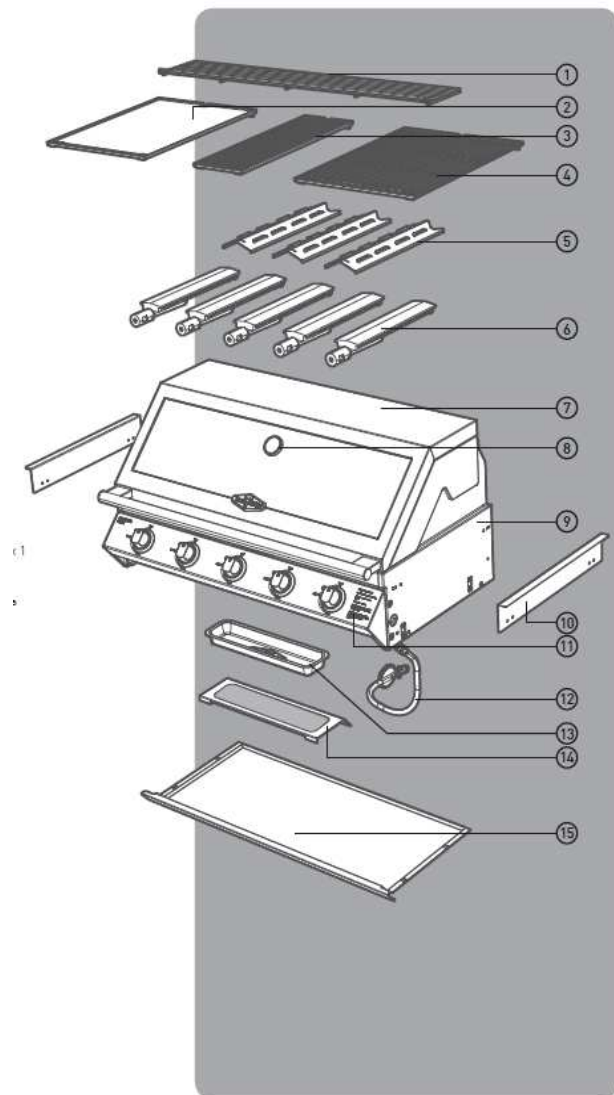
1. Parrilla calientaplatos x 1
2. Plancha de hierro fundido x 1
3. Parrilla de hierro fundido x 1
4. Vaporizador x 2
5. Quemador x 4
6. Tapa horno x 1
7. Termómetro x 1
8. Cubeta x 1
9. Soporte regletas encastre y tornillería x 2
10. Panel de control x 1
11. Cubeta recogegrasa desechable
12. Tubo del gas
13. Soporte cubeta recogegrasa
14. Bandeja recogegrasa x 1



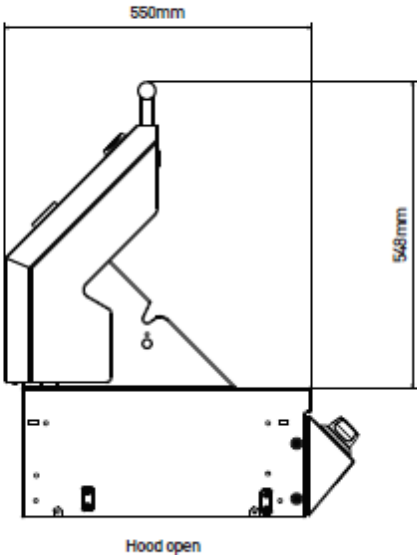
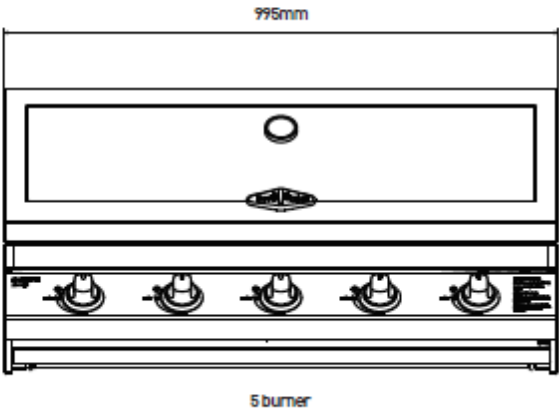
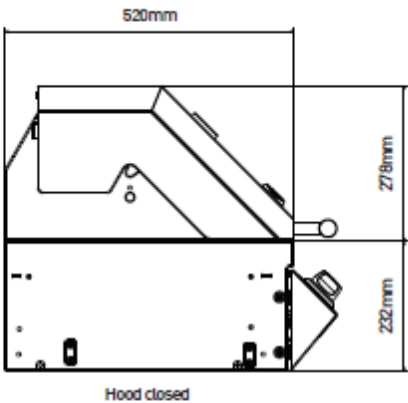
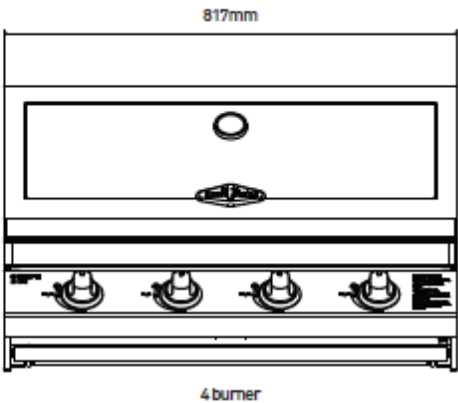
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Barbacoade 5 quemadores encastrable

1. Parrilla calentaplatos x 1
2. Plancha de hierro fundido x 1
3. Parrilla de hierro fundido pequeña x 1
4. Parrilla de hierro fundido x 1
5. Vaporizador x 3
6. Quemador x 5
7. Tapa horno x 1
8. Termómetro x 1
9. Cubeta x 1
10. Soporte regletas encastre y tornillería x 2
11. Panel de control x 1
12. Cubeta recogegrasa desechable
13. Tubo del gas
14. Soporte cubeta recogegrasa
15. Bandeja recogegrasa x 1



DIMENSIONES DEL PRODUCTO



ESPECIFICACIONES DEL GAS

NOTAS:

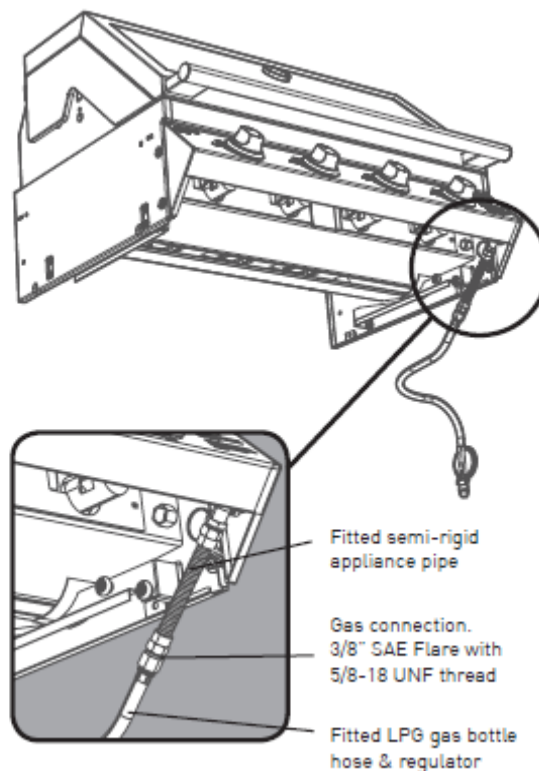
- Este aparato debe ser manipulado SOLO por personal cualificado.
- Este aparato está diseñado para utilizarse en el exterior y en zonas interiores bien ventiladas.
- El producto debe instalarse según las instrucciones las cuales indican que la barbacoa necesita tener una buena ventilación para funcionar correctamente. El no proporcionar la ventilación correcta, puede provocar que los quemadores no funcionen correctamente o que se acumule mucho calor en su interior, por lo que hay que respetar que los orificios de ventilación delanteros estén despejados.
- Los orificios de ventilación no deben quedar nunca obstruidos en su instalación.

El incumplimiento de estas instrucciones de instalación podrá afectar a su derecho a reclamar bajo la garantía del fabricante.

Instalación con butano/ propano

Esta barbacoa viene preparada de fábrica para su uso con butano/propano y está etiquetada con estas indicaciones. Existe un kit conversor a gas natural como accesorio adicional que puede comprar en su proveedor.

El aparato debe conectarse a una bombona de butano portátil de 12,5kg o de propano de 11kg.



Conexión de la barbacoa a la bombona de butano

- El aparato incluye el tubo del gas (si incluyese regulador, por favor, retírelo, ya que no está homologado para España).
- Compre el regulador correcto para el tipo de gas que vaya a utilizar (cuadro en la siguiente página).
- Conecte el regulador a la bombona.
- Realice una prueba de fugas.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA BUTANO/PROPANO

- Utilice solo bombonas de gas que cumplan la normativa nacional. El tamaño de bombona debe de ser el de 12,5kg para butano o 11kg para propano. Asegúrese de que la bombona tiene suficiente gas para poder funcionar.
- Preste atención cuando cambie la bombona de gas, y asegúrese de estar alejado de cualquier fuente inflamable o llama.
- Nunca conecte una bombona que no cumpla la normativa.
- Todas las bombonas, deberán ponerse sobre el suelo en la parte trasera de la barbacoa. Las bombonas no deben exponerse a calor extremo o luz directa del sol.
- La válvula del regulador debe cerrarse cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- Las bombonas de gas deben guardarse en una ubicación fuera del alcance de los niños.
- Al desconectar una bombona de gas, asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "OFF".
- Al volver a conectar el tubo a la bombona, asegúrese de que todas las conexiones están bien apretadas antes de guardar la bombona en su compartimento.
- Realice una prueba de fugas tal y como se indica cada vez que cambie la bombona o tubo.
- Utilice solo reguladores que cumplan la normativa EN 16129.
- La longitud del tubo no puede ser superior a 1,5m.
- Deberá cambiar el tubo de goma cuando la normativa nacional lo indique, o según su fecha de caducidad.
- Asegúrese de que el tubo de goma no está doblado o pinzado ni toca partes que se calienten durante su funcionamiento.

**INFORMACIÓN TÉCNICA
ESPECIFICACIONES EUROPEAS
MODELO SERIE SIGNATURE 2000 ENCASTRABLE 4 QUEMADORES**

COUNTRY	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG,GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORY	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	020 METHANE			
GAS INLET PRESSURE [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INJECTOR Ø [mm]	0.89				0.80		1.30			
TOTAL HEAT INPUT	14kW 030:1019g/h, 031:1001g/h, 020:1.334m ³ /h									

MODELO SERIE SIGNATURE 2000 ENCASTRABLE 5 QUEMADORES

COUNTRY	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG,GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORY	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	020 METHANE			
GAS INLET PRESSURE [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INJECTOR Ø [mm]	0.89				0.80		1.30			
TOTAL HEAT INPUT	17.5kW 030:1273g/h, 031:1251g/h, 020:1.668m ³ /h									

MODELO SERIE SIGNATURE 2000 4 QUEMADORES CON HORNILLO LATERAL

COUNTRY	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG,GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORY	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	020 METHANE			
GAS INLET PRESSURE [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INJECTOR Ø [mm]	0.89				0.80		1.30			
TOTAL HEAT INPUT	17.5kW 030:1273g/h, 031:1251g/h, 020:1.668m ³ /h									

MODELO SERIE SIGNATURE 2000 5 QUEMADORES CON HORNILLO LATERAL

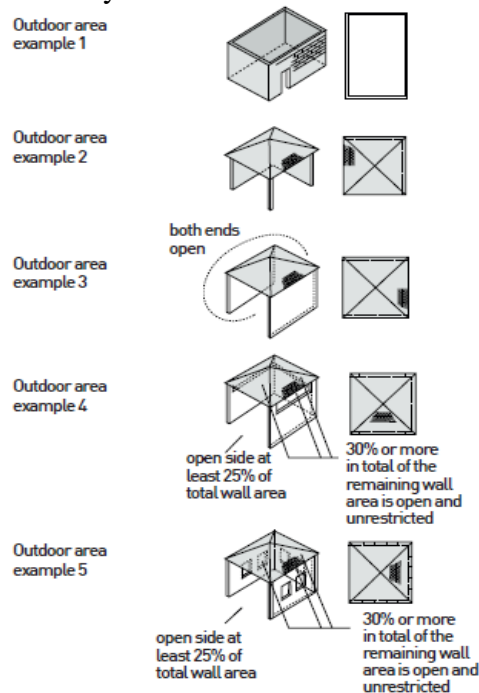
COUNTRY	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG,GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORY	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	030 BUTANE	031 PROPANE	020 METHANE			
GAS INLET PRESSURE [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INJECTOR Ø [mm]	0.89				0.80		1.30			
TOTAL HEAT INPUT	21kW 030:1528g/h, 031:1501g/h, 020:2.001m ³ /h									

Prueba de fugas

- Asegúrese de que todas las válvulas están en la posición “OFF”
- En un pequeño barreño, mezcle agua y jabón.
- Tras la conexión del tubo, abra el paso del gas de la válvula del regulador o de dónde corresponda según su instalación.
- Con un pincel, aplique la mezcla de agua y jabón en todos los puntos de conexión del gas y mire si salen burbujas.
- Si hay burbujas, quiere decir que hay fuga.
- Cierre la válvula de suministro del gas, y vuelva a apretar la junta por la que han salido burbujas. Repita la prueba de fugas.
- Si siguen saliendo burbujas en el mismo punto, cierre la válvula del gas y contacte con su proveedor de gas para que revise la conexión.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- **Este aparato solo debe utilizarse sobre una superficie llana y nivelada, en una ubicación abierta con ventilación natural sin zonas estancas, dónde en caso de pequeña fuga o durante la combustión de los gases, éstos se dispersen rápidamente por el viento o convección natural. El aparato está fabricado para uso en el exterior y zonas interiores bien ventiladas. El incumplimiento de estas pautas, podría causar daños personales, materiales o incluso anular la garantía del producto.**
- Nunca instale esta barbacoa dentro de un edificio, garaje, cobertizo o pasaje cubierto o dentro de un barco, caravana o vehículo de recreo. Podría causar un incendio, envenenamiento por monóxido de carbono o asfixia.
- El lugar en el que se ubique la barbacoa deberá cumplir las siguientes premisas:
 - Una construcción con paredes en todos los lados, pero al menos con una apertura permanente a nivel del suelo y sin techo.
 - Un cerramiento parcial con techo pero no más de dos paredes.
 - Un cerramiento parcial con techo y más de dos paredes siempre que se cumpla lo siguiente:
 - al menos un 25% de la zona total de pared esté completamente abierta y al menos el 30% de la pared restante esté abierta y sin restricciones.
 - En el caso de balcones, al menos el 20% de la superficie total de la pared lateral, trasera y frontal estén abiertas y sin restricciones.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Elección de una ubicación

Al pensar en la ubicación y preparar la estructura para la instalación de la barbacoa, tenga en cuenta los siguientes puntos:

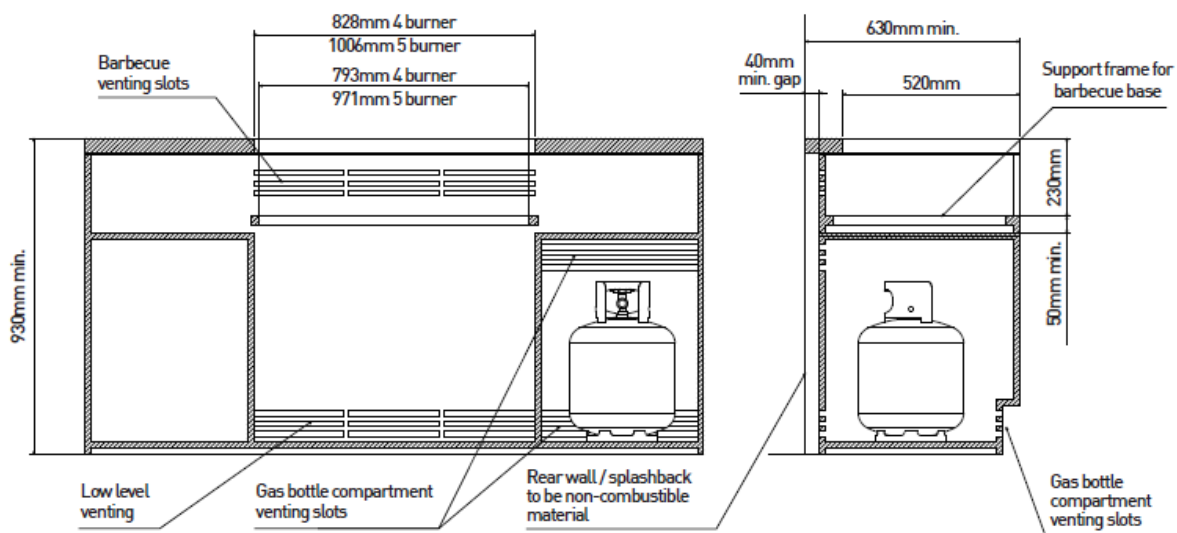
- Este aparato debe instalarse cumpliendo la normativa nacional.
- Las indicaciones de seguridad que encontrará en estas instrucciones en referencia a las distancias de materiales combustibles también se aplicarán a materiales no combustibles unidos o presentes en materiales combustibles y la superficie de instalación.
- Este aparato deberá instalarse de modo que ninguna parte esté en contacto con o a menos de 450mm de cualquier material combustible.
- La separación mínima respecto a una pared vertical o salpicadero sobre el banco o detrás de la barbacoa que esté fabricado en un material inflamable, debe de ser de 450mm.
- La separación vertical sobre la superficie de cocción de cualquier material inflamable será de al menos 1000mm.
- Cuando se utilice un espacio de almacenamiento para la bombona de butano/propano, este espacio debe tener ventilación. El gas es altamente explosivo y puede provocar serios daños personales y materiales si se acumula y se enciende.
- Evite ubicaciones dónde sea habitual que haya fuertes vientos ya que esto afecta a la forma de cocinar y la eficiencia de los quemadores. Si no puede cambiar la ubicación, necesitará algún tipo de paravientos para que la barbacoa funcione correctamente.

Requisitos para el gas natural

- El espacio que se construya, debe permitir siempre el acceso al regulador.

PAUTAS PARA LA CONSTRUCCIÓN DEL ESPACIO DE ENCASTRE DE LA BARBACOA

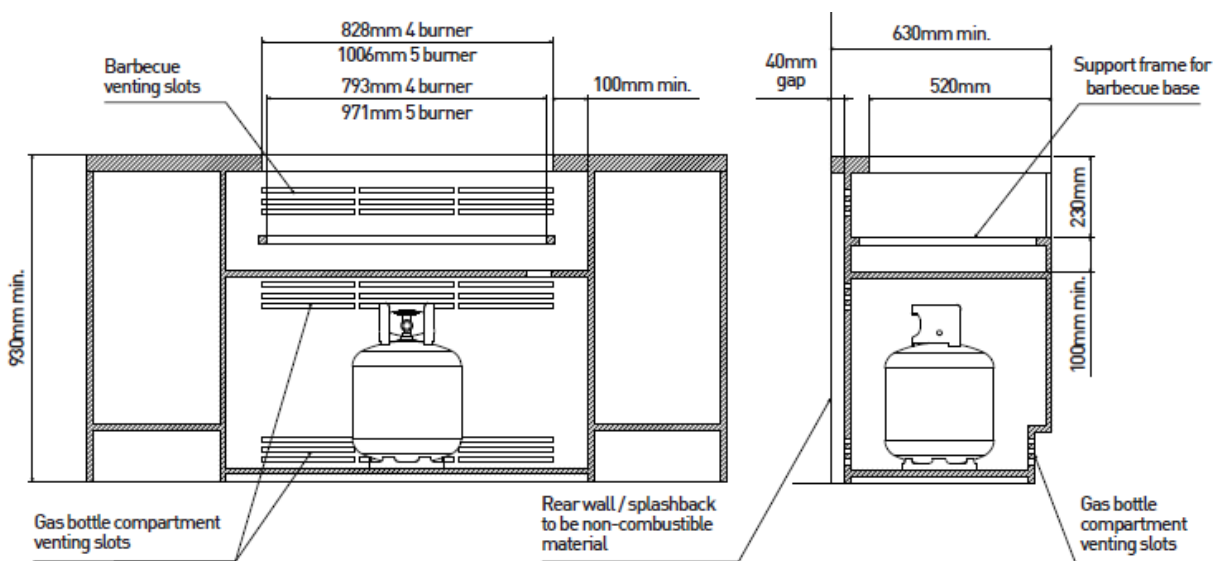
Estructura de montaje con compartimento para la barbacoa en un lado



Construcción del habitáculo

- La superficie del banco donde se coloque la barbacoa deberá fabricarse con materiales no inflamables. Se recomienda que sea de obra, granito, mármol, azulejo...
- Se requiere un espacio mínimo de 40mm entre el habitáculo y la pared trasera. Esto permitirá que haya ventilación entre el compartimento de la barbacoa y el de la bombona. Debe haber rejillas de ventilación en la parte frontal del habitáculo.
- El aparato puede apoyarse en los laterales del banco (incluye regletas) o ponerse encima del banco.

Estructura de montaje con compartimento para la barbacoa debajo



REQUISITOS PARA EL GAS

ADEVERTENCIA

Siga la normativa de su localidad o Comunidad. Debe poner rejillas de ventilación tanto en la parte superior como inferior del habitáculo.

- Si va a guardar la bombona en un espacio cerrado debajo de la barbacoa, ésta deberá de estar aislada de la barbacoa con un panel no inflamable.
- El espacio para guardar la bombona deberá tener ventilación:

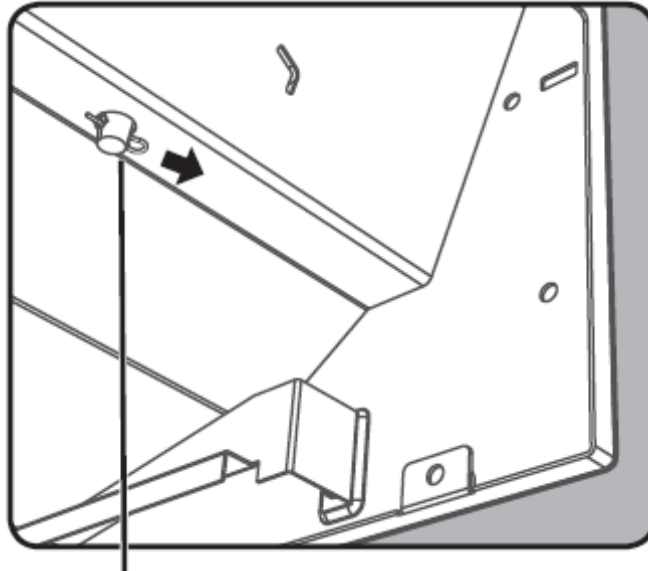
En el caso de construcciones con pared de metal o material impermeable similar, deberá haber aperturas de ventilación en la parte superior e inferior del armario o hueco, cada apertura deberá tener al menos 200cm² de espacio libre para la bombona.

- En las instalaciones en las que la bombona vaya dentro de un armario cerrado debajo del panel de separación, deberá ponerse una ventilación en la parte inferior. Esto permitirá que el gas que sea más pesado que el aire, escape del armario en caso de que haya una fuga. El armario debe tener un espacio/ hueco libre de al menos 200cm².

MONTAJE DE LA BARBACOA

Compruebe los quemadores y retire los clips

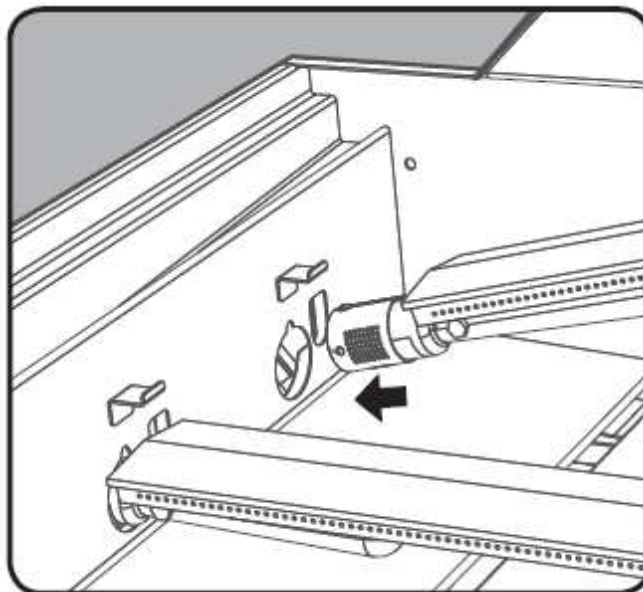
Los quemadores deben estar puestos en la barbacoa. Éstos llevarán unos clips para el transporte, que deben quitarse desde la parte posterior de los quemadores antes de poner la barbacoa sobre el banco. (Consulte el dibujo).



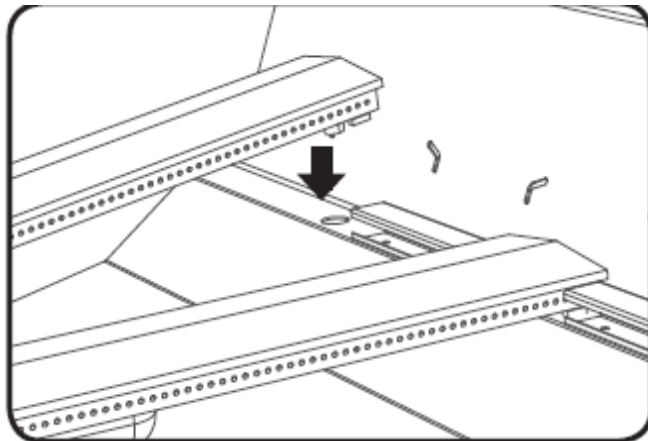
Retire los clips de todos los quemadores

- **Colocación de los quemadores**

Cuando deba cambiar los quemadores o volverlos a colocar, primero introduzca la parte de la boquilla por el hueco de la salida de la válvula quedando esta dentro, en la parte frontal de la barbacoa.



- Baje la parte trasera del quemador y encaje el pitorro en el agujero de la parte trasera de la barbacoa.

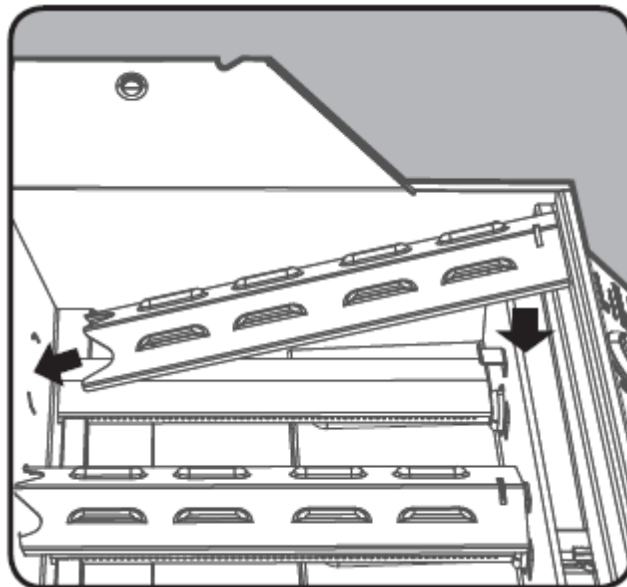


- Colocación de los difusores

Los difusores están diseñados para evaporar las grasas y jugos de la comida. Los vaporizadores (difusores) reducen las llamaradas y ayudan a potenciar el sabor de auténtica barbacoa.

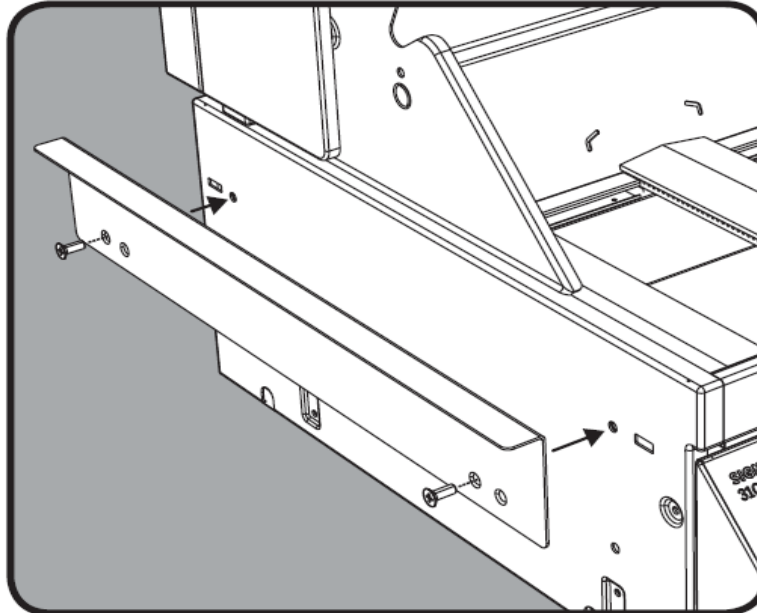
Para colocar los caporizadores, retire todo el embalaje y colóquelos en su posición según la imagen adjunta.

Coloque 3 vaporizadores en el modelo de 5 quemadores o 2 vaporizadores en el modelo de 4 quemadores. Los vaporizadores deben colocarse debajo de las parrillas. No funcionará bien su barbacoa si los coloca debajo de la plancha.



Colocación de las regletas de encastrar

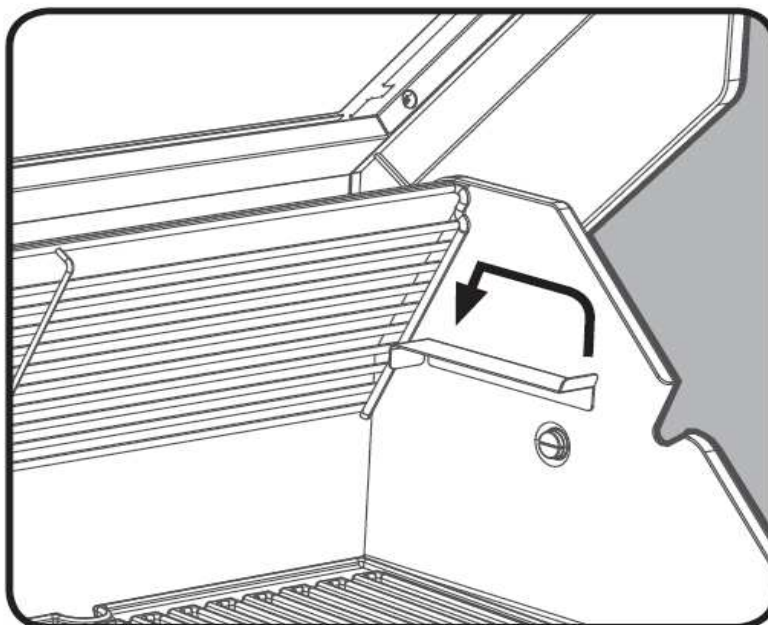
Su barbacoa Beefeater puede ponerse encastrada en un banco tanto dejándola directamente sobre el mismo, como elevándola un poco usando las regletas de encastre adjuntas. Recomendamos que se usen las regletas, que incluimos junto con la tornillería necesaria para instalarlas.



Parrilla calentaplatos

Coloque la parrilla calentaplatos sobre los soportes que hay a ambos lados de la cubeta de la barbacoa, en los laterales interiores.

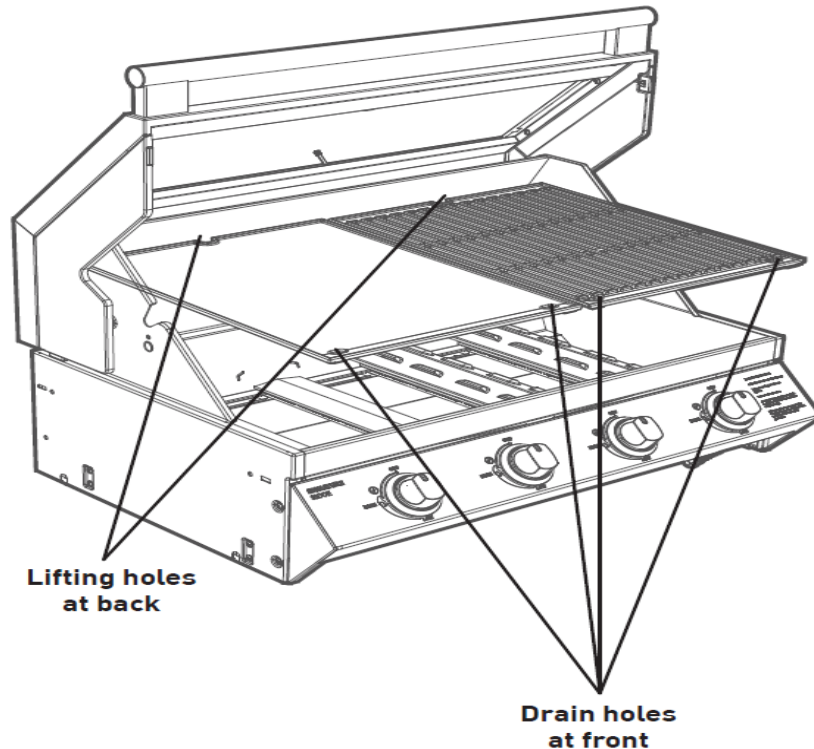
Nota: Cuando no la use, puede colocarla verticalmente detrás de los soportes según puede ver en la imagen.



Colocación de las parrillas y la plancha

Coloque la plancha y las parrillas con la configuración que desee, asegurándose de que debajo de las parrillas siempre están colocados los vaporizadores.

Para permitir que el aceite y grasas caiga a la bandeja recogedora, asegúrese de que los agujeros de la plancha y parrillas estén colocados mirando al frontal de la barbacoa.



Opción plancha en posición horizontal

Si necesitara colocar la plancha en posición horizontal, ponga los agujeros de drenaje en la parte trasera de la barbacoa.

Esta opción es preferible cuando cocine huevos.

Nota: En este caso no goteará el aceite.

Configuración NO recomendada de la plancha

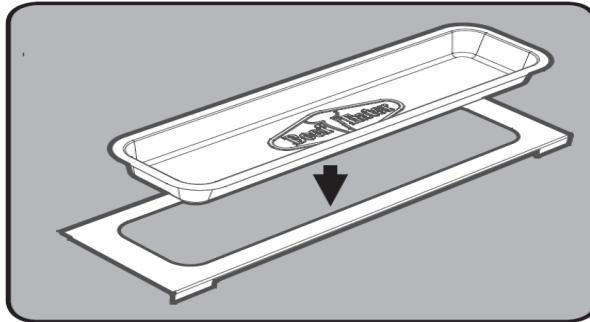
ADVERTENCIA

Poner dos planchas juntas puede causar daños al aparato al alcanzar temperaturas elevadas en la zona de cocción. **NUNCA** use más planchas de las incluidas de origen.

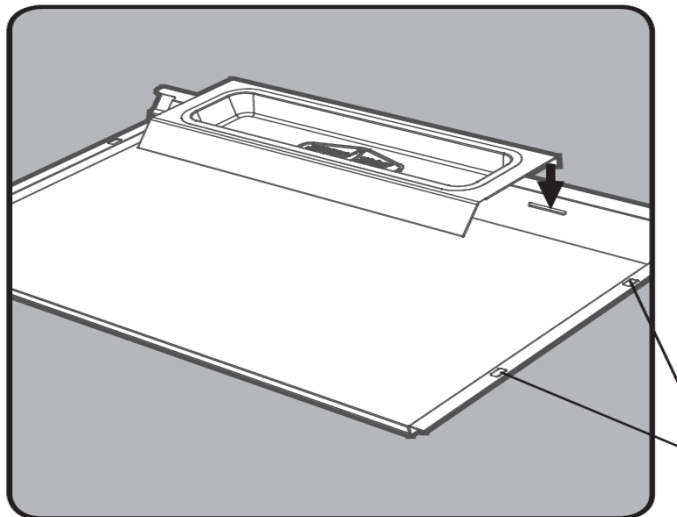
Colocación de la cubeta de la grasa

Coloque la cubeta de la grasa desechable en el soporte previsto para ello.

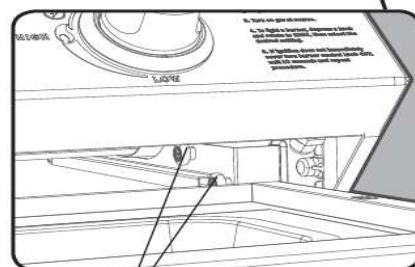
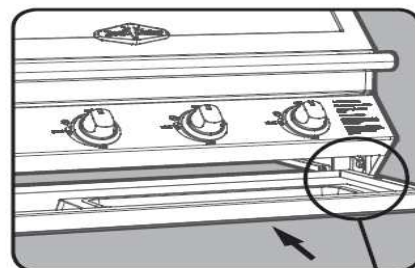
Nota: Utilice este soporte como ayuda para cambiar la cubeta llena.



Coloque el soporte en la parte frontal de la bandeja recogegrasa, encajando las dos patitas en los dos huecos de la misma.



Coloque la bandeja recogegrasa en la barbacoa introduciéndola por las dos guías que hay en los laterales de la barbacoa. Empújela hasta el fondo.



Rollers


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Funciones de control


Antes de encender la barbacoa:

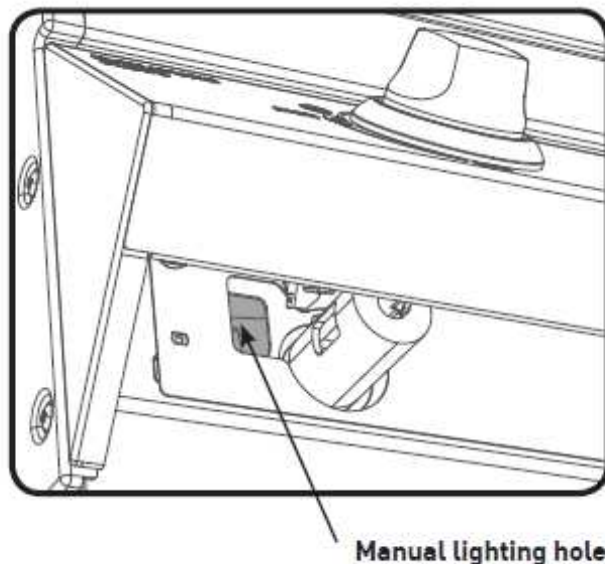
- Compruebe que todos los tubos y conexiones de gas están bien apretadas.
- Abra la tapa horno.
- Compruebe que todos los mandos están en la posición “OFF”
- Asegúrese de que la plancha y parrillas están limpias.
- Abra la válvula de paso del gas del regulador.

Instrucciones de encendido

- No intente encender los quemadores con la tapa cerrada.
- Lea las instrucciones antes de encender la barbacoa.
- Para encender un quemador, apriete el botón y gire hasta la posición . El mecanismo de encendido hará click y el quemador se encenderá.
- Si el quemador no se ha encendido, gire el mando a la posición “OFF”.
- Espere varios minutos hasta que se vaya el gas acumulado, y luego, repita la operación.
- Una vez encendido, gire el mando a la posición deseada. No hace falta apretar el mando para seleccionar la temperatura.

Encendido manual

- En el caso de que el sistema de encendido automático no funcionase, la barbacoa se podría encender de modo manual.
- Para encender la barbacoa de modo manual, primero retire la bandeja recoge grasa para poder acceder al agujero para el encendido manual. Pase la cerilla por el agujero hacia el quemador. Luego, gire el mando hasta el símbolo de encendido . Si no se encendiese, gire el mando a la posición “OFF”, deje que se vaya el gas acumulado durante unos minutos antes de volver a intentar encenderlo.
- Una vez encendido, repita la operación en los quemadores que necesite.



Apagado de los quemadores

- Cuando haya terminado de cocinar, gire el mando totalmente en sentido horario hasta que el marcador esté en la posición “OFF”.

Pre calentamiento

Para obtener mejores resultados en el uso de la barbacoa, recomendamos precalentarla antes de utilizarla.

- La barbacoa tiene quemadores de alta potencia. En la mayoría de los casos, solo hace falta precalentar la barbacoa durante 5 minutos antes de empezar a cocinar.
- Como con todas las cosas, se va cogiendo experiencia con el uso y familiarizándose con el producto, por lo que a medida que vaya cocinando con la barbacoa, irá conociendo cómo obtener la temperatura deseada para empezar a cocinar.
- Si la barbacoa no funciona correctamente, consulte la sección problemas de encendido.

Métodos de cocción:

Cocción directa

Normalmente usada para cocinar en la barbacoa de forma tradicional. Coloque la comida sobre la parrilla. Puede haber llamaradas si el alimento tiene mucha grasa o salsas, tenga cuidado. Compruebe la barbacoa regularmente. Se recomienda para filetes, chuletas, salchichas y hamburguesas.

COCCIÓN INDIRECTA

Este método se utiliza solo si la barbacoa tiene tapa horno.

La cocción indirecta implica poco calor o ninguno debajo de la comida. Para ello, se coloca la comida en la parrilla, y el quemador de abajo se deja apagado. Se recomienda centrarlo en medio de la barbacoa y así encender los quemadores de los laterales para que el calor circule por el interior de la barbacoa y se cocine por convección. Este tipo de cocción potencia los sabores y permite que se cocinen mejor los alimentos, de una forma más saludable.

La cocción indirecta es muy similar a la utilización de un horno convencional y se recomienda para asados, guisos, verduras, pescados y aves.

Al hacer un asado, conviene utilizar una rejilla y cubeta para asados (Beefeater tiene una en su gama de accesorios).

Posición de la plancha

Para conseguir una mejor circulación del calor alrededor de la comida, lo mejor es quitar la plancha de la barbacoa y poner solo la parrilla en el centro de la barbacoa. Esto permitirá una mejor circulación del calor por ambos lados cuando usemos el método de cocción indirecta.

Pre calentamiento de la barbacoa

Como en un horno, el precalentar la barbacoa permitirá mejor resultados a la hora de cocinar.

Abra la tapa, encienda los dos quemadores exteriores de la barbacoa y póngalos al máximo. Tras dos minutos, cierre la tapa, y deje precalentar 8 minutos. Luego, baje la potencia de los quemadores y cocine de modo indirecto.

Mantenimiento de la temperatura correcta

PRECAUCIÓN

No exceda las advertencias de temperaturas del termómetro. Utilizar una barbacoa por encima de la temperatura indicada puede dañarla y causar daños personales. La tapa está diseñada para mantener el calor y necesita un control permanente.

No permita que la barbacoa se sobrecaliente. No utilice más de dos quemadores al máximo al mismo tiempo.

Tenga en cuenta que en invierno o días de viento, la barbacoa perderá más temperatura.

Por último, evite la tentación de estar abriendo la tapa constantemente. Puede ver los alimentos a través del cristal. Si abre la tapa mucho, perderá temperatura constantemente.

Con estas dos tablas, puede hacerse una idea de los tiempos y temperaturas de los alimentos que vaya a cocinar.

MODELO

4 quemadores

QUEMADORES

Los dos quemadores centrales apagados

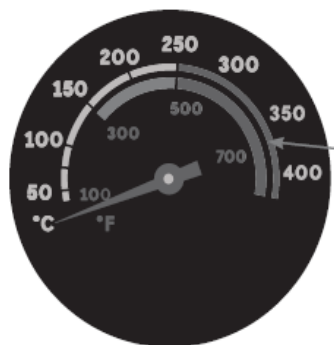
Los dos quemadores exteriores a fuego medio

5 quemadores

Los tres quemadores centrales apagados

Uno de los quemadores exteriores al máximo

El otro quemador exterior a fuego medio



La zona de sobrecalentamiento está en color rojo

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
Res	180°C	45-55min por kg
Cordero	180°C	45-55min por kg
Cerdo	170°C	55-60min por kg
Ternera	160°C	40-50min por kg
Aves	180°C	40-50min por kg
Marisco	150°C	20-30min por kg

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Las barbacoas Beefeater Signature se han fabricado con acero inoxidable de alto grado, el cuál, si no se cuida y mantiene correctamente, podría decolorarse con el tiempo. Para mantener su barbacoa con la mejor apariencia posible, le recomendamos que limpie la plancha y parrillas tras cada uso. Poner en práctica las instrucciones de limpieza y mantenimiento, es algo esencial para el correcto funcionamiento del aparato y su duración en buenas condiciones. El no seguir estas indicaciones, podría afectar incluso a su derecho de reclamar bajo la garantía del fabricante.

¡ADVERTENCIA!

Asegúrese de que la barbacoa está apagada y se ha enfriado antes de llevar a cabo las instrucciones que se indican abajo.

Proteja su barbacoa

Cerca del mar o en ambiente salino, limpie regularmente su barbacoa y séquela bien antes de guardarla y ponerle la funda. El tapar una barbacoa con restos de ambiente salino, hará que la sal penetre en el acero inoxidable y lo dañe oxidándolo, incluso cuando se trate de acero de alta graduación. (El óxido no está cubierto por la garantía).

A veces, las superficies de acero inoxidable se ven afectadas por pequeñas manchas marrones con decoloración llamadas “manchas de té”. Esto ocurre habitualmente en zonas donde ha habido altas temperaturas o están en ambiente salino y se pueden quitar fácilmente utilizando un limpiador especial para acero inoxidable. Para mejores resultados, recomendamos que utilice limpiadores especiales para acero inoxidable en los componentes de acero inoxidable de la barbacoa. Por favor, tenga en cuenta, no frote en círculos, limpie siguiendo la misma dirección de las marcas/vetas del acero.

Limpieza de la cubeta esmaltada

Aunque la porcelana esmaltada suele tener un acabado lustroso, incluso en condiciones adversas, necesita limpieza regular. Una vez que se ha utilizado el aparato, limpie todas las superficies con un trapo húmedo con agua caliente con un poco de jabón. Debe evitar siempre los limpiadores cáusticos. Si su barbacoa se encuentra cerca del mar, debe limpiarla con más frecuencia, ya que la sal del ambiente la deteriorará más rápido. Séquela siempre bien antes de cubrirla. (Esto no lo cubre la garantía).

Limpieza de la plancha y parrillas

La mayoría de los ácidos, jugos, adobos y salsas de los alimentos contienen ácidos que atacan las superficies si no se limpian tras la cocción.

- Tras su uso, retire toda la suciedad de las parrillas y plancha utilizando un estropajo suave o un cepillo no abrasivo. Retire con papel de cocina los restos de grasa y lave las piezas con agua tibia y jabón. Seque las piezas bien y vuelva a colocarlas en su posición. Pase un papel de cocina impregnado con aceite de oliva sobre las superficies de asado para protegerlas cuando no se están usando. NO limpie las parrillas y plancha en el lavaplatos. Puede utilizar vinagre blanco para mejores resultados.
- Utilice una esponja y agua y jabón para no dañar las piezas. No utilice productos cáusticos ni abrasivos.
- Unte la plancha y parrillas con un poco de aceite de oliva para protegerlas.

Limpieza de los recogegrasa

Nunca retire la bandeja recogegrasa si la barbacoa está todavía caliente. Espere a que se enfríe.

Cambie la cubeta desechable cuando esté llena y evite que se acumule la grasa. La grasa acumulada podría encenderse y causar daños y anular la garantía.

Limpieza del panel de control y tapa

Una vez que se ha utilizado el aparato, limpie todas las superficies con un trapo húmedo con agua caliente con un poco de jabón. Debe evitar siempre los limpiadores cáusticos. Si su barbacoa se encuentra cerca del mar, debe limpiarla con más frecuencia, ya que la sal del ambiente la deteriorará más rápido. Séquela siempre bien antes de cubrirla. (Esto no lo cubre la garantía).

Limpieza del cristal de la tapa

La grasa incrustada en la parte interior del cristal de la tapa puede retirarse utilizando una rasqueta (cuchilla) especial para limpiar placas vitrocerámicas. Es mejor hacerlo cuando el cristal esté templado, pero nunca caliente. Termine la limpieza con detergente y un trapo húmedo.

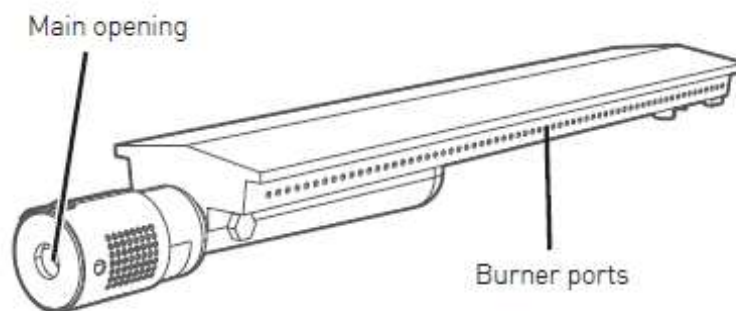
Limpieza de los quemadores

- Los quemadores deben comprobarse y limpiarse antes de cada uso si es necesario, para asegurarnos de que no hay residuos incrustados y que los agujeros por los que pasa el gas y sale el fuego están limpios y abiertos. Los quemadores deben de estar libres de obstrucciones siempre para funcionar correctamente.
- Retire los quemadores periódicamente y límpielos con agua y jabón y revise que los agujeros están despejados y no están rotos.

Vuelva a colocar los quemadores en su posición y séquelos encendiéndolo el fuego durante unos minutos para evitar que se oxiden.

PRECAUCIÓN

Un quemador con agujeros rotos y sucio por exceso de grasa puede provocar que el fuego retroceda y dañe la estructura trasera de la barbacoa. Esto no está cubierto por la garantía.



Revisión del tubo, regulador y bombona

- Revise el tubo y regulador constantemente y asegúrese de que el tubo no toca ninguna parte caliente de la barbacoa. Si lo hiciere, se produciría una fuga que podría provocar una explosión, causando daños material y personales importantes.
- Realice prueba de fugas siempre que cambie la bombona o periódicamente para asegurarse de que todo está correctamente.
- Utilice solo bombonas autorizadas.

Almacenaje de la barbacoa

Cuando guarde la barbacoa por periodos de tiempo prolongados, asegúrese de que todos los mandos y la válvula del regulador de la bombona están cerrados.

Las bombonas de gas deben guardarse en el exterior, fuera del alcance de los niños. Nunca en espacios cerrados y sin ventilación.

La barbacoa debe cubrirse cuando no esté en uso, pero debe asegurarse de que está limpia y seca. Tenga en cuenta, que la humedad del ambiente, creará condensación en el interior de la funda. Quite regularmente la funda, repase, seque y limpie la barbacoa antes de volver a poner la funda, especialmente en ambientes salinos.

ADVERTENCIA

Para almacenar la bombona, cierre la válvula del regulador, retire el regulador de la bombona y quite el tubo de la barbacoa.

PREPARACIÓN PARA LA PRUEBA DE FUGAS

Debe comprobar que no haya fugas en la bombona, regulador y tubo cada vez que cambie la bombona de gas, tubo o regulador o la barbacoa lleve mucho tiempo sin usarse.

Deberá realizarlo con agua con jabón. No use productos de limpieza del hogar para ello.

- Asegúrese de que todas las válvulas están en la posición “OFF”
- En un pequeño barreño, mezcle agua y jabón.
- Tras la conexión del tubo, abra el paso del gas de la válvula del regulador o de dónde corresponda según su instalación.
- Con un pincel, aplique la mezcla de agua y jabón en todos los puntos de conexión del gas y mire si salen burbujas.
- Si hay burbujas, quiere decir que hay fuga.
- Cierre la válvula de suministro del gas, y vuelva a apretar la junta por la que han salido burbujas. Repita la prueba de fugas.
- Si siguen saliendo burbujas en el mismo punto, cierre la válvula del gas y contacte con su proveedor de gas para que revise la conexión.

PROBLEMAS DE ENCENDIDO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La barbacoa no se enciende	El sistema de encendido no funciona	Compruebe si hay chispa (si no hay chispa al girar el mando, avise a su proveedor). Compruebe si hay llama en el piloto del tubo de encendido. Compruebe que no han hecho nido los insectos o que no esté obstruido o sucio
	Se ha girado el mando muy rápido	Deje pasar 5 segundos para que el gas llegue al quemador antes de encender.
	No hay gas	Compruebe si ha abierto la válvula del regulador del gas. Compruebe que los quemadores no estén obstruidos. Compruebe que las válvulas e inyectores estén limpios y sin obstrucciones.
	Los quemadores no están bien montados	Compruebe que los quemadores están bien colocados en su posición
	Los agujeros del quemador están bloqueados, rotos o sucios	Compruebe que los agujeros de los quemadores o la boquilla no estén sucios u obstruidos. Límpielos regularmente.
No se mantiene la llama al encenderla	El gas está cerrado	Abra la válvula del gas del regulador
	La bombona está vacía o le queda poco combustible	Cambie la bombona y haga una prueba de fugas
	El tubo está doblado	Revise todo el tubo y corrija las dobleces o cámbielo si fuese necesario
	Hace mucho aire y se lleva el gas	Asegúrese de que el aparato está protegido del viento.
No pasa el fuego de un quemador a otro		Compruebe que el canal de paso de la llama esté en su sitio. Compruebe que los agujeros de los quemadores no estén obstruidos.
Bajo nivel de llama o poca salida de calor	Los quemadores no se pasan el fuego	Compruebe que está utilizando el gas correcto, compruebe que el tamaño del inyector es correcto y que el regulador es el que corresponde.

Este aparato debe comprobarse y revisarse cada dos años por personal cualificado para comprobar que sigue estando en óptimas condiciones de funcionamiento. (Estas revisiones no están cubiertas por la garantía y pueden tener un coste adicional). Las piezas que necesiten cambio pueden adquirirse en su proveedor habitual.

MODELOS CON CARRO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.

IMPORTANTE

Compruebe el producto al desembalarlo. Tiene 7 días desde su compra para informar de daños o defectos de fabricación. Esto no afecta a sus derechos como consumidor.

MEDIO AMBIENTE

La mayor parte del embalaje son materiales reciclables. Por favor, llévelos al sitio correcto.

ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarlo personal cualificado.

Una mala instalación, modificaciones, alteraciones o manipulaciones del producto, anularán la garantía del fabricante, y podrían resultar peligrosos para su seguridad personal.

Nota para el instalador: este manual debe quedarse en manos del cliente para futuras consultas.

ADVERTENCIA

- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Lea las instrucciones de uso.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro del gas tras su uso.
- Utilice guantes protectores siempre que entre en contacto con los componentes que se calientan.
- No se apoye en la barbacoa cuando ésta esté en funcionamiento.
- No deje la barbacoa sin supervisión.
- No tarde en encenderla una vez haya abierto el suministro del gas.
- No utilice aerosoles ni sprays inflamables cerca.
- No guarde productos inflamables cerca de la barbacoa.
- No utilice limpiadores cáusticos ni abrasivos.
- No intente quitar o manipular las válvulas de control.
- No intente desmontar o manipular el regulador.
- No haga pruebas de fugas con una llama abierta.
- No modifique este aparato.
- Las partes selladas de fábrica, no debe manipularlas el usuario final.
- Compruebe que los tubos venturi no están obstruidos antes de usar el aparato.

El no seguir estas instrucciones y observar las advertencias de seguridad de este manual de uso puede provocar un incendio, explosión o daños por quemaduras, lo que puede causar daños en su propiedad, daños personales o incluso la muerte. Y condicionarían la garantía del fabricante.

PRECAUCIÓN

Este aparato está fabricado y configurado para utilizar gas butano/propano y así está etiquetado. Existe un kit adicional que puede adquirir para convertirlo a gas natural si lo desea.

IMPORTANTE

Las barbacoas Beefeater están homologadas SOLO para USO EN EL EXTERIOR y no deben utilizarse dentro de edificios, casas, garages o cualquier otro espacio cerrado.

- Las barbacoas Beefeater no se pueden utilizar en vehículos recreativos o barcos.
- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar la barbacoa.

- Guarde el manual para futuras consultas.
- Utilice siempre la barbacoa en una superficie plana y nivelada.
- Hay alimentos que producen llamaradas por sus jugos y grasas. La limpieza regular del aparato es importante.
- Esté pendiente de la barbacoa siempre que la esté utilizando. Los daños por llamaradas o grasa/ salsas y jugos incendiados no están cubiertos.
- Cuando no esté utilizando la barbacoa, guárdela limpia y seca y cúbrala con su funda original.

ADVERTENCIA

Si huele a gas:

5. Corte el suministro del gas del aparato.
6. Apague la llama.
7. Abra la tapa.
8. Si el olor sigue, llame a los bomberos si es necesario.

Para su seguridad

3. No guarde o almacene gasolina o cualquier otro producto inflamable cerca de la barbacoa.
4. Una bombona de butano que no esté en uso no debe guardarse cerca del aparato.

ADVERTENCIA

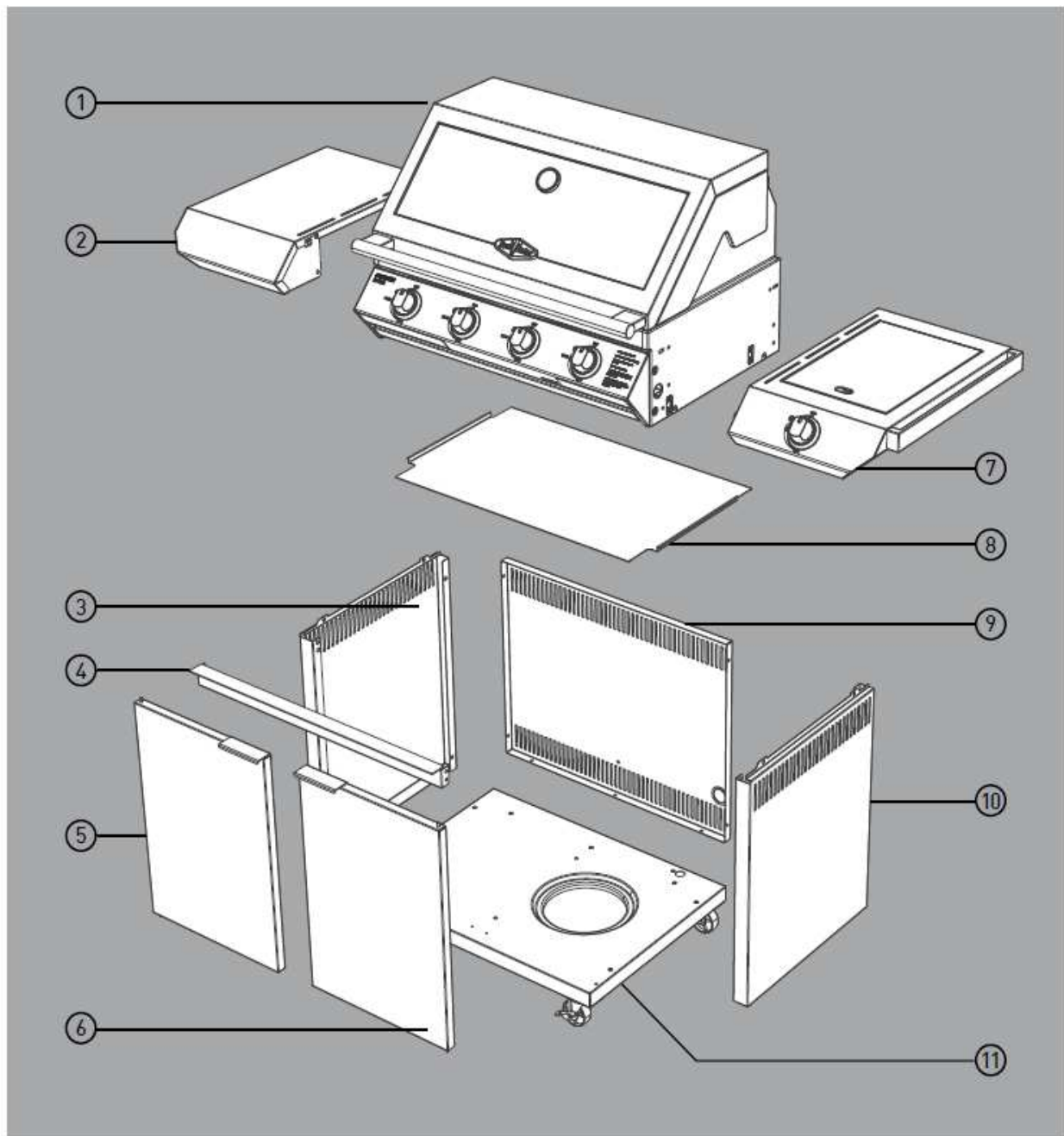
El asa de la tapa puede estar caliente. Utilice siempre guantes protectores del calor y manga larga cuando esté manipulando partes calientes del aparato.

Algunas piezas de la barbacoa pueden cortar, tenga cuidado y utilice guantes antes de manipularlas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

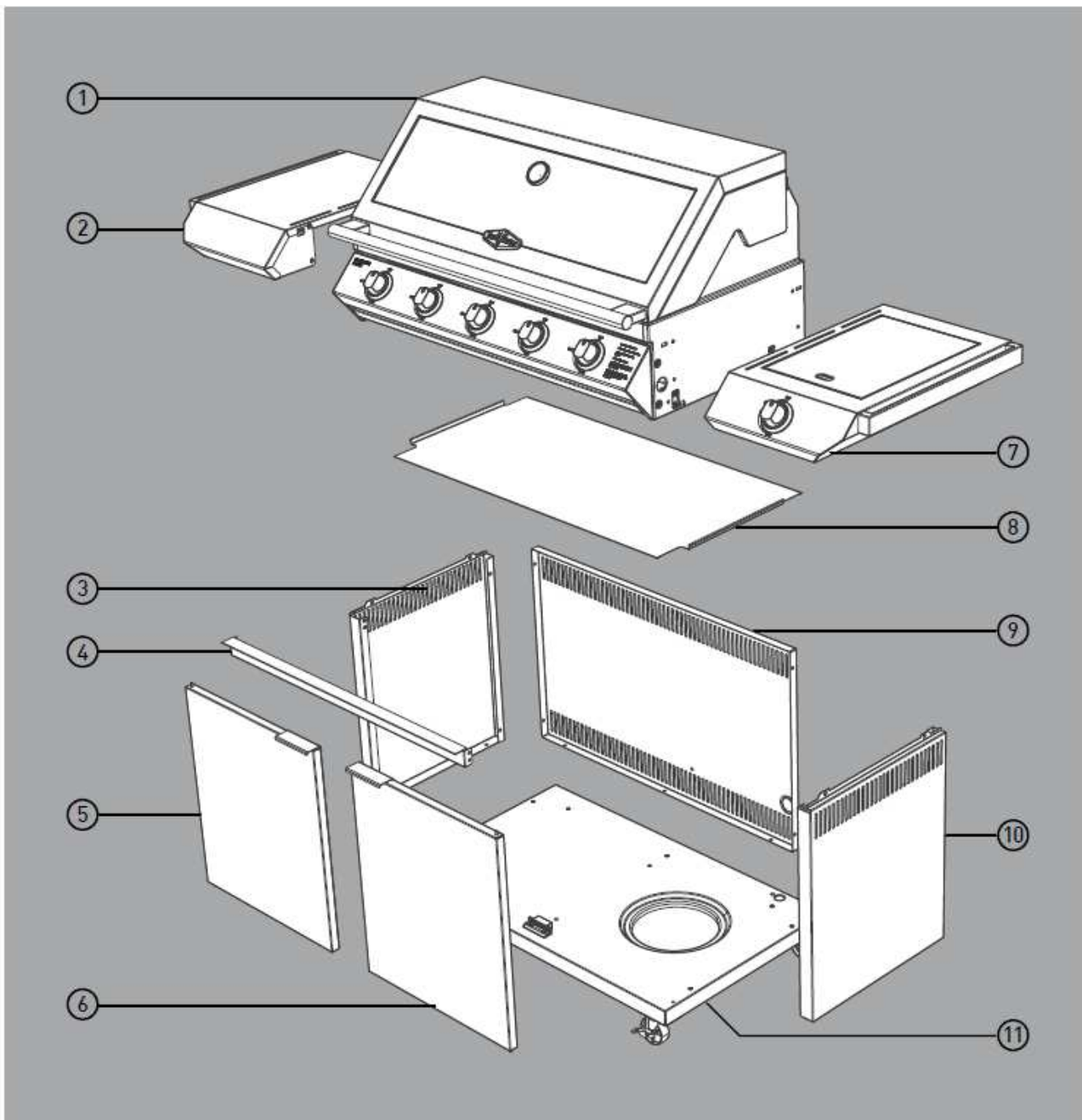
Barbacoa con carro de 4 quemadores

1. BSB2040SA Barbacoa encastrable
2. Mesa lateral izquierda
3. Panel lateral izquierdo
4. Embellecedor
5. Puerta izquierda
6. Puerta derecha
7. Hornillo lateral izquierdo
8. Panel de separación
9. Panel trasero
10. Panel lateral derecho
11. Base



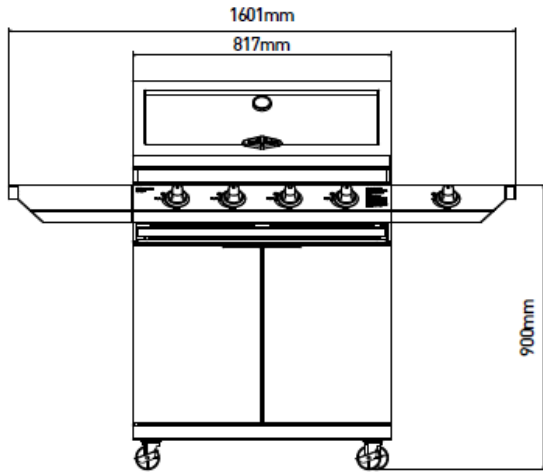
Barbacoa con carro de 5 quemadores

1. BSB2040SA Barbacoa encastrable
2. Mesa lateral izquierda
3. Panel lateral izquierdo
4. Embellecedor
5. Puerta izquierda
6. Puerta derecha
7. Hornillo lateral izquierdo
8. Panel de separación
9. Panel trasero
10. Panel lateral derecho
11. Base

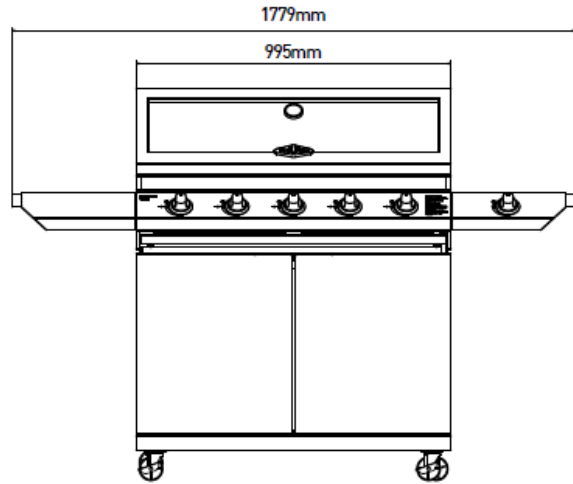


MEDIDAS DEL PRODUCTO

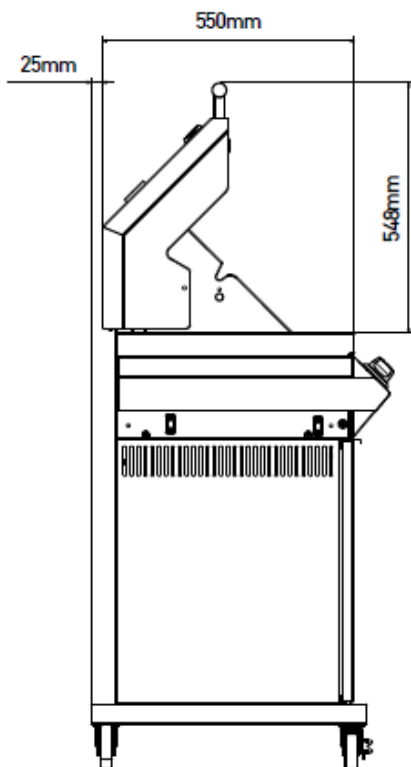
Modelo 4 quemadores con carro



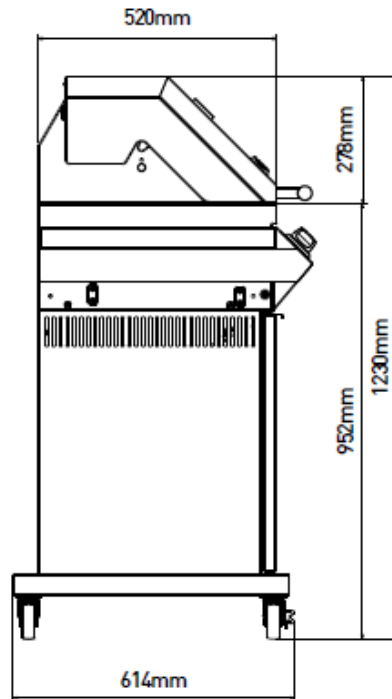
Modelo 5 quemadores con carro



Tapa abierta

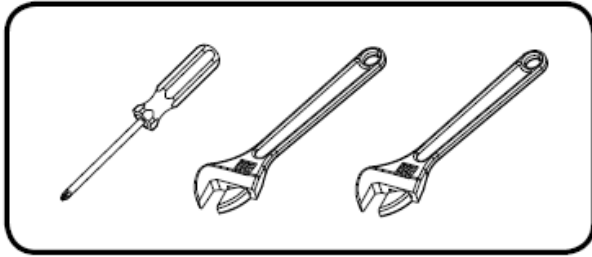


Tapa cerrada

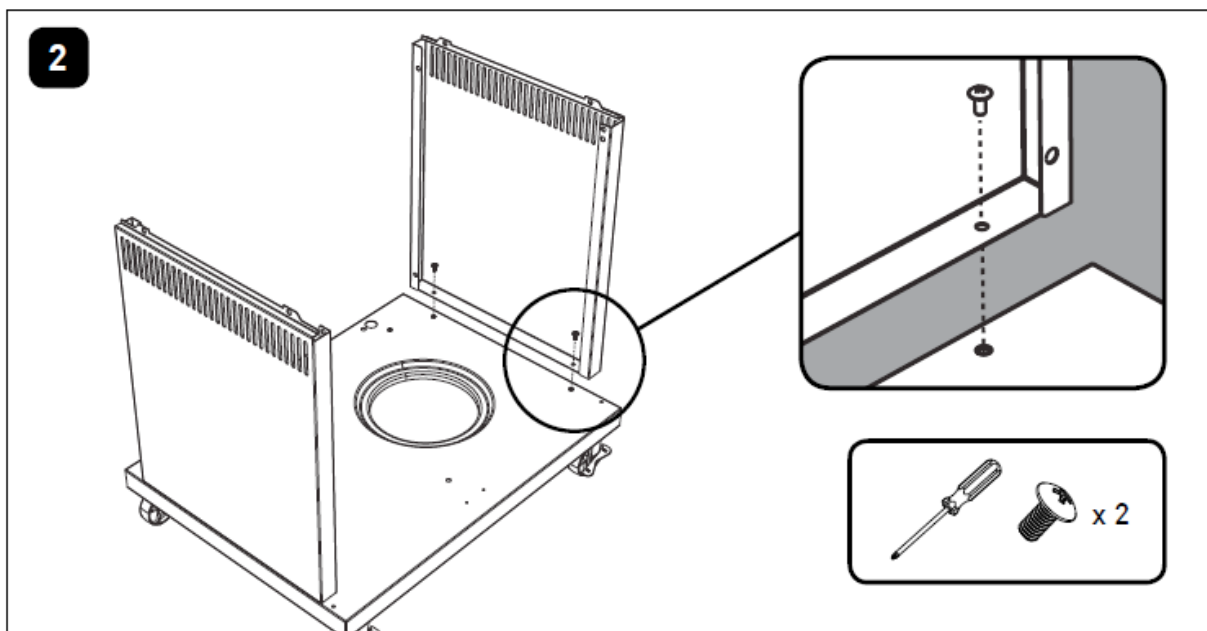
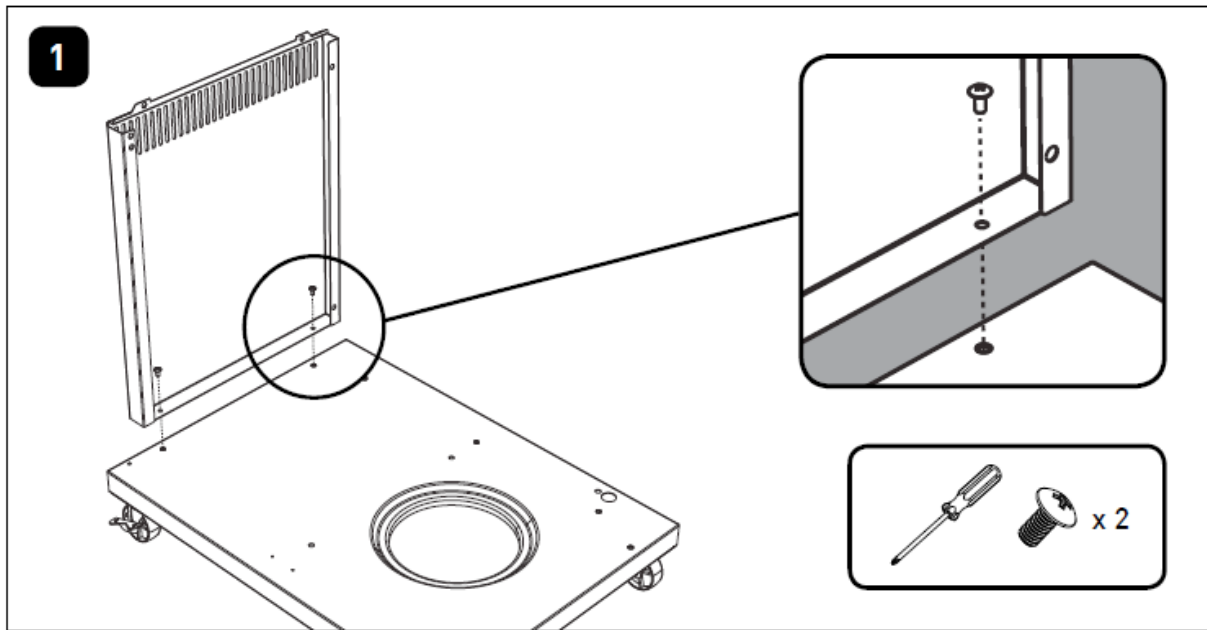
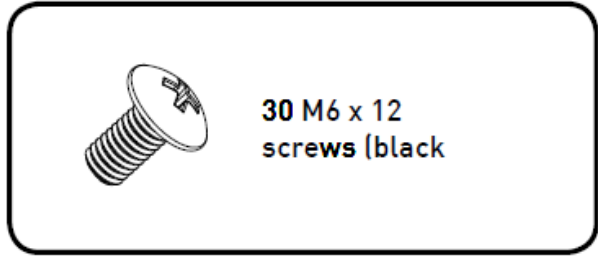


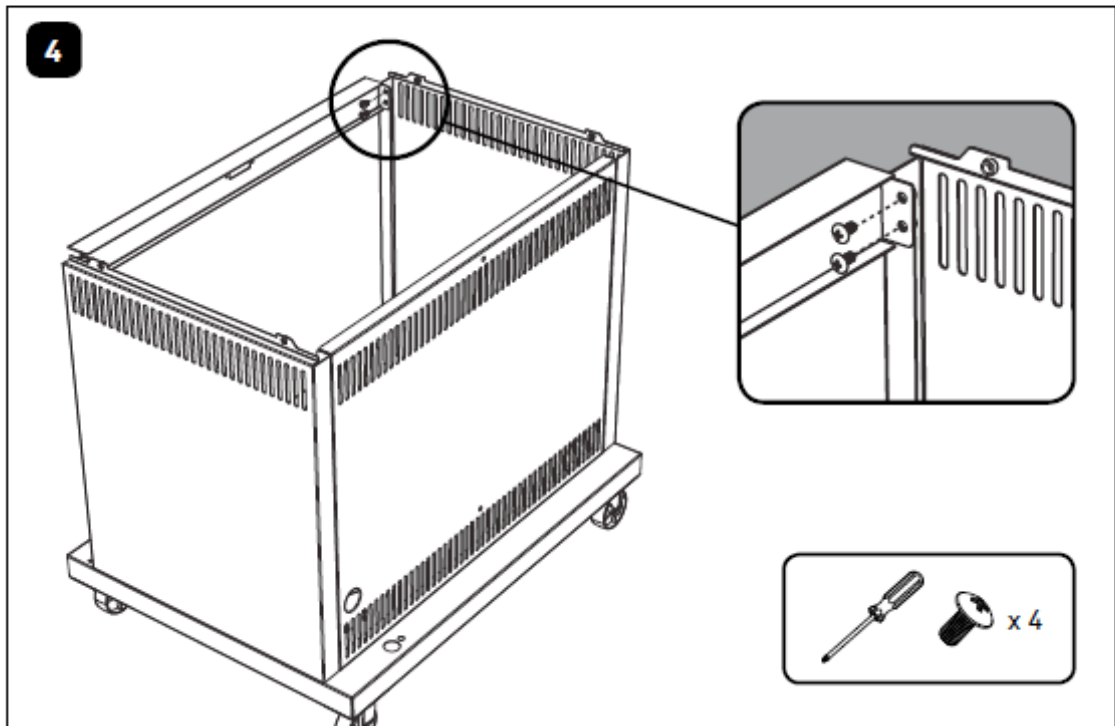
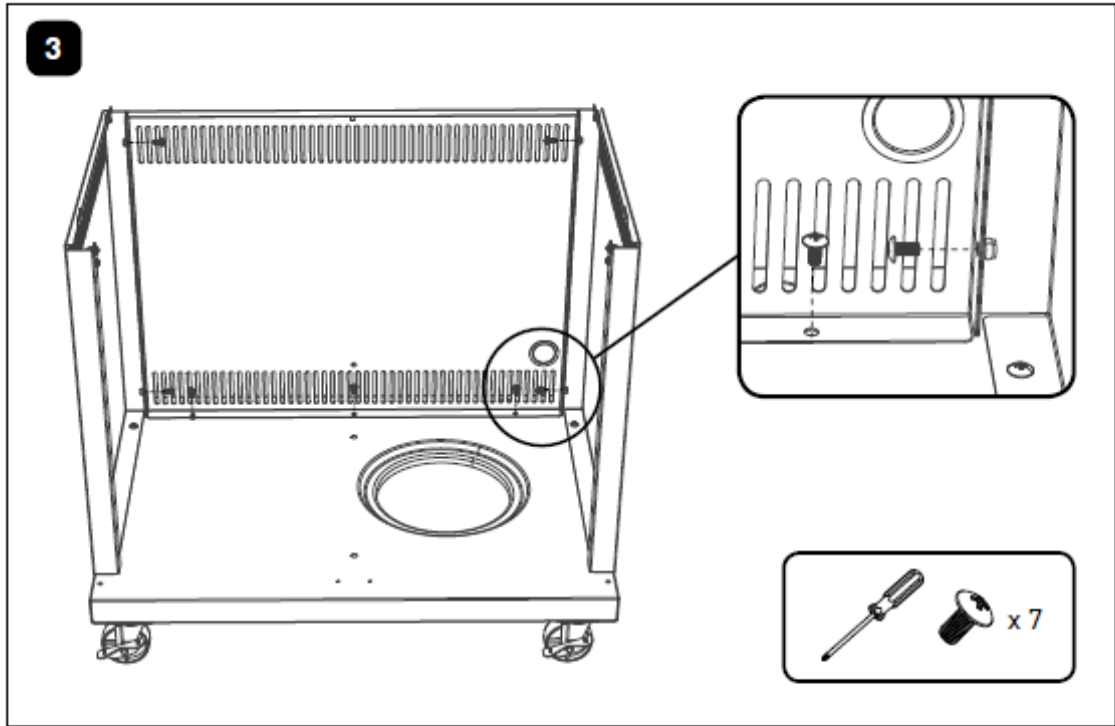
MONTAJE DE LA BARBACOA

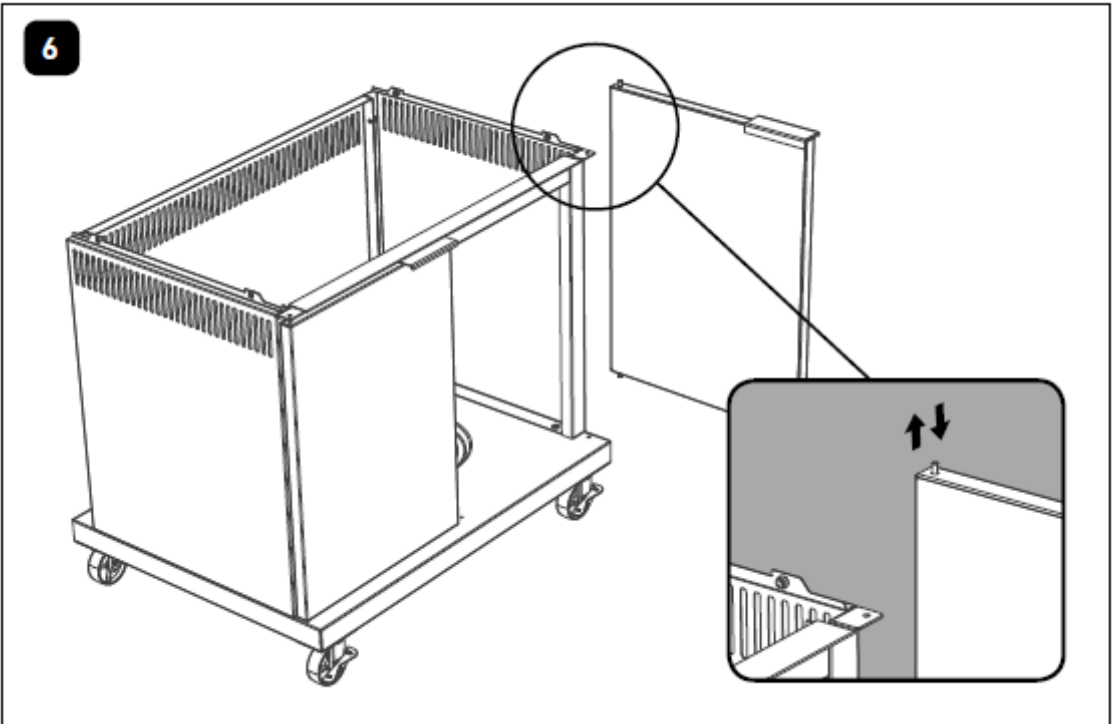
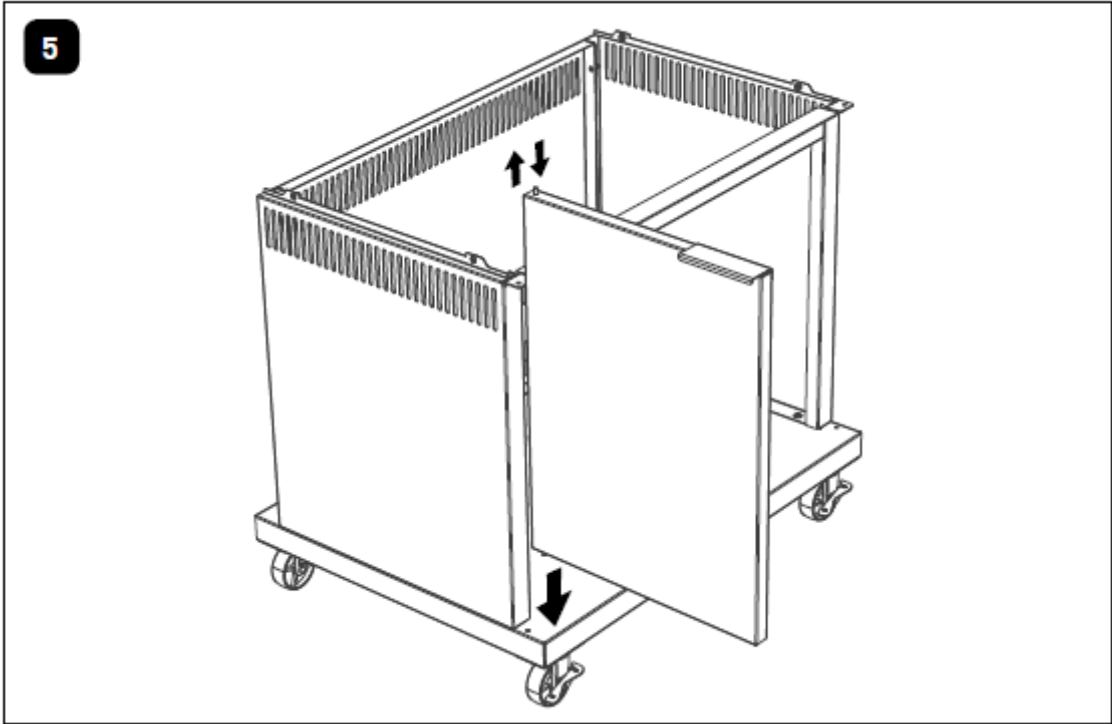
Herramientas necesarias

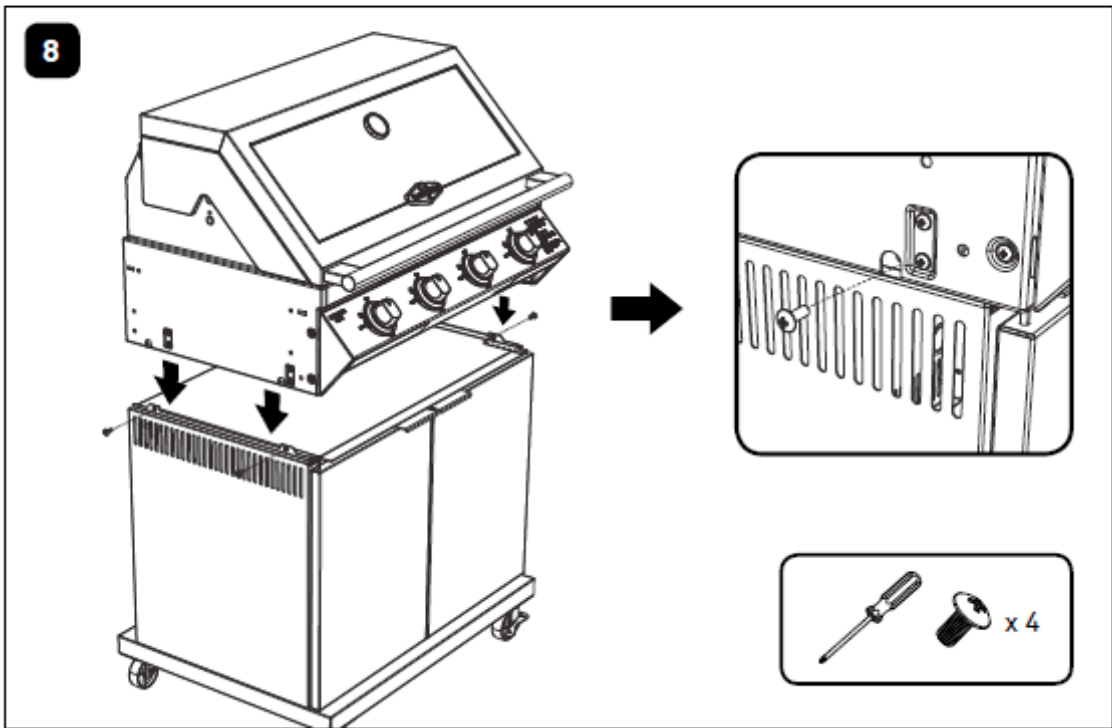
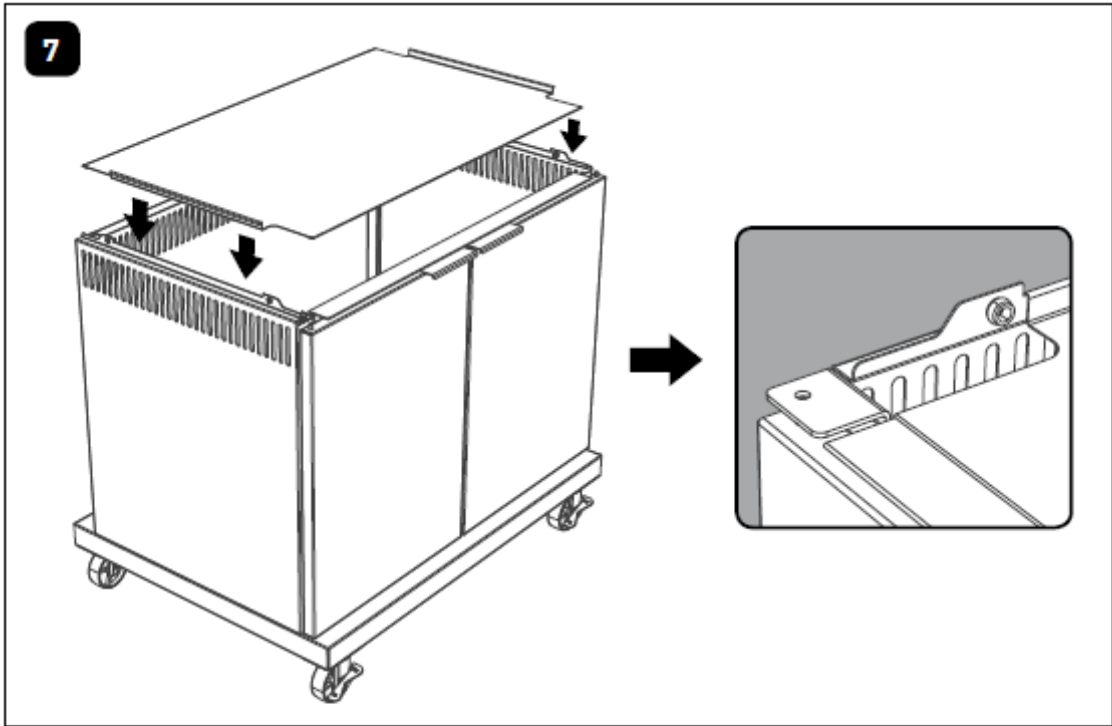


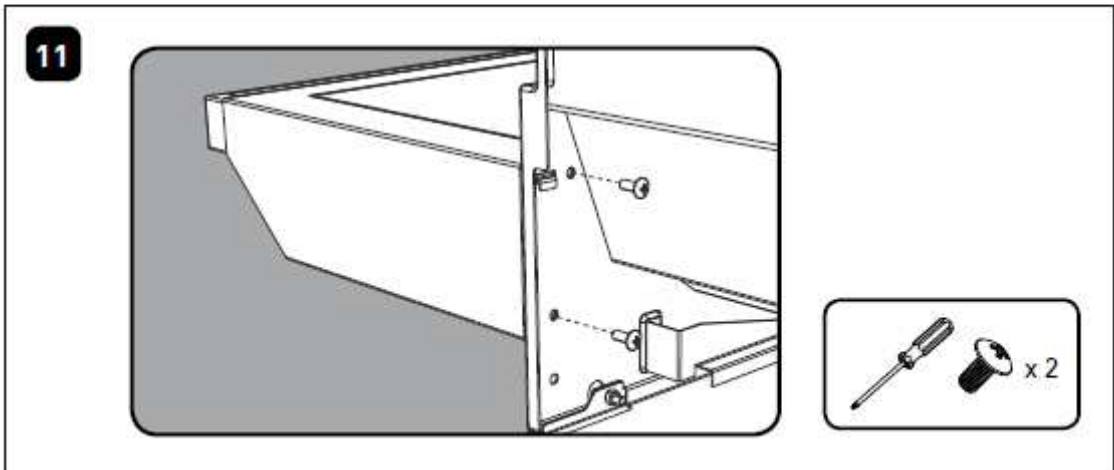
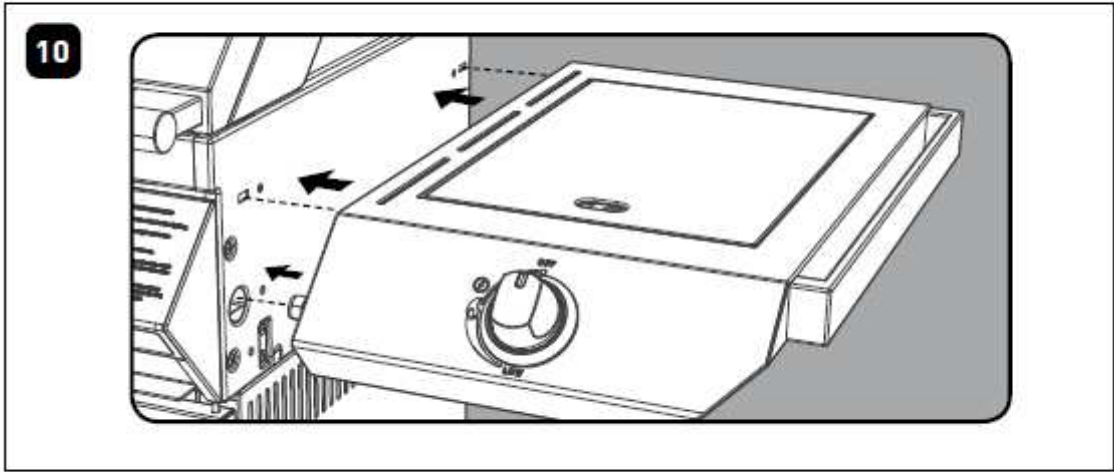
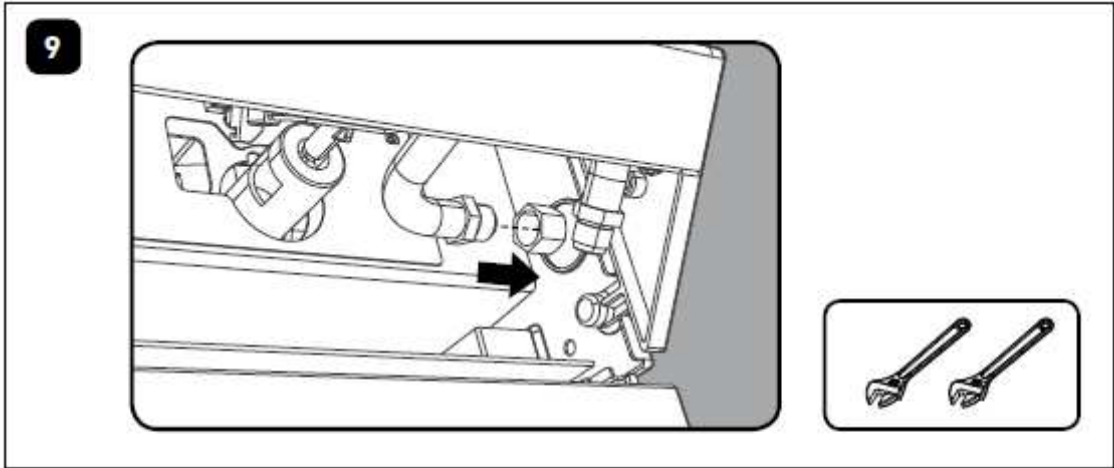
Tornillería incluida



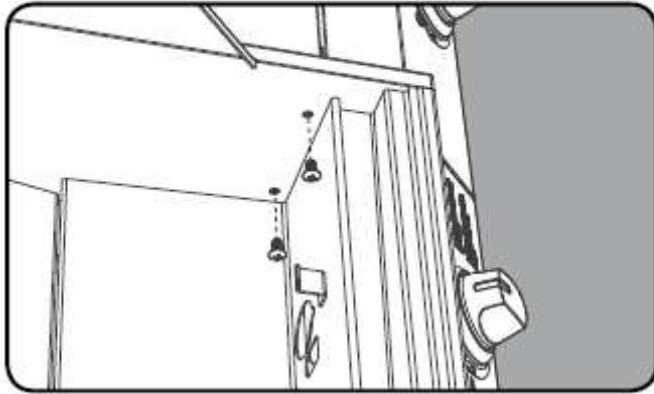




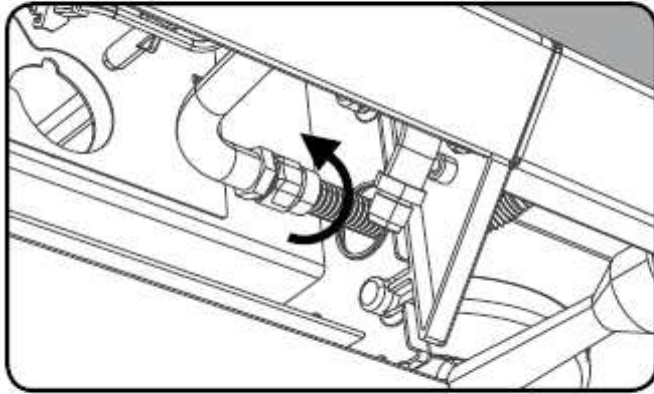




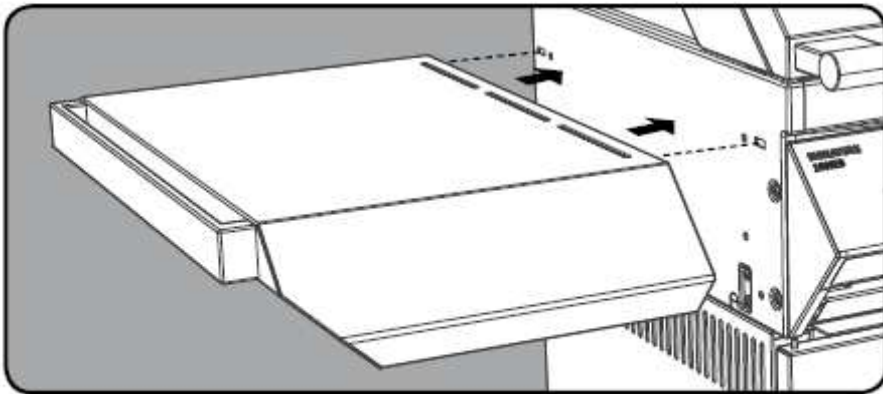
12



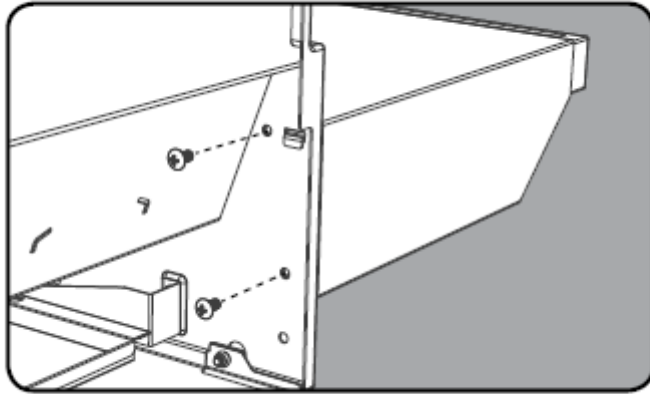
13



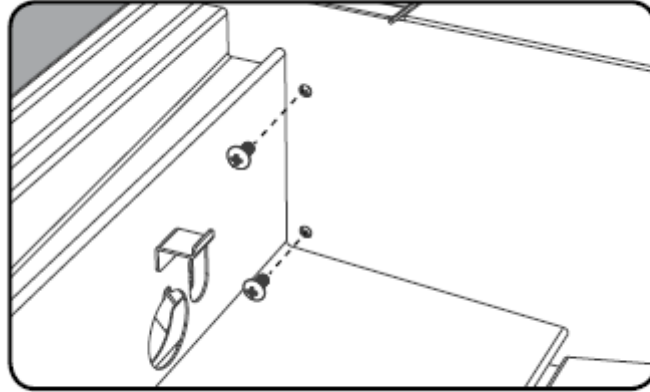
14



15



16



GARANTÍA:

En el caso de que su barbacoa presente un defecto de fabricación, o falte alguna pieza, y ésto se comunique dentro del plazo estipulado de 7 días tras su compra, Beefeater reparará o repondrá dicha pieza sin cargo.

- Bombona de butano o propano.

Será el fabricante de la misma el responsable de sus materiales, mano de obra y funcionamiento. Consulte a su proveedor habitual en el caso de que tenga algún problema.

- **Administración de la garantía.**

Consulte a su proveedor por los datos de contacto del distribuidor de su país.

Para asegurarse de que le damos un servicio rápido, tenga preparados todos los datos de su barbacoa, factura de compra, modelo, fecha de entrega...

No cubierto por la garantía:

La exposición de la barbacoa a los elementos climáticos debe de ser mínima. Una vez la barbacoa esté fría y limpia, proteja la barbacoa con una funda. Las fundas protectoras son un accesorio adicional que puede comprar en el mismo establecimiento dónde compró la barbacoa. Su uso le garantizará una larga duración del producto.

Esta garantía no cubre daños al comprador u otra persona, mal funcionamiento o pérdida relacionada con los siguientes puntos:

- Falta de mantenimiento, mal uso, negligencia, accidente o mala instalación del aparato.
- Arañazos, abolladuras, óxido o decoloración causados por el uso a altas temperaturas, uso de limpiadores químicos o abrasivos ni el astillado del esmaltado de la porcelana.
- Óxido o daños causados por la exposición a la climatología, fuego causado por incendio de las grasas, insectos, mal tiempo o granizo. Nota: la barbacoa debe de estar cubierta siempre que no esté en funcionamiento.
- Limpieza y uso y desgaste normal.
- Óxido de las parrillas y plancha y quemadores. Nota: El óxido debe limpiarse con un estropajo y la superficie untada con un poco de aceite de oliva. Consulte en el manual la sección: Cuidado de las superficies de cocción de hierro fundido. La superficie de cocción debe de estar tapada siempre que no se esté utilizando.
- Uso comercial de la barbacoa.
- Reparaciones no autorizadas durante el periodo de garantía.
- Costes de envío y retirada, o reinstalación del producto.

Condiciones de la garantía

1. Los gastos de envío del aparato al distribuidor y los de vuelta al cliente deberán ser pagados por el cliente. El distribuidor no acepta responsabilidad sobre el producto durante estos trayectos.
2. El aparato deberá cuidarse y mantenerse según se indica en el manual. Las reparaciones deberá hacerlas personal cualificado.
3. La instalación deberá cumplir siempre la normativa nacional.
4. Nunca se deberán hacer modificaciones o alteraciones en el producto sin el consentimiento del distribuidor. Dichas modificaciones o reparaciones no prolongarán el plazo de garantía.
5. Siempre deberá presentar la factura de compra al realizar una reclamación. La garantía solo cubre al comprador original.
6. El plazo de garantía se calcula solo desde la fecha de compra del producto.
7. Siempre prevalece la garantía legal de 2 años contra defectos de fabricación, tal y como marca la normativa nacional.
8. En el caso de uso de piezas de otro fabricante, esta garantía quedará sin efecto.

SERVICIO Y ASISTENCIA

En el caso de que tenga algún problema con su barbacoa, primero contacte con su proveedor. Éste le resolverá el problema si está en sus manos, o en caso contrario, contactará con el distribuidor nacional para que se gestione dicha reclamación.

No se aceptarán reclamaciones sin presentación de la factura de compra.

PLAZOS DE GARANTÍA (AÑOS)	
BARBACOA	
Cuerpo de acero inoxidable	25
Quemadores de acero inoxidable	5
Plancha y parrillas de hierro fundido	3
Válvulas	2
Sistema de encendido	2
Resto de piezas	2
TAPA	
Tapa	2
Piezas de acero fundido	2
Resto de piezas	2

Para más información sobre productos Beefeater, medidas o información relativa a la instalación, consúltenos.



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmbriico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>

BeefEater es una marca registrada que forma parte de la familia Electrolux.