



Advertencias de seguridad

Compruebe el tipo de gas

Compruebe que el tipo de gas empleado es el correcto. Encontrará la etiqueta referente al tipo de gas debajo del quemador lateral. Si su quemador lateral es del tipo de gas incorrecto, o si no está seguro, por favor, consulte a su distribuidor antes de ir más lejos.



ADVERTENCIA: Queremos que disfrute de la experiencia de hacer barbacoa. Si no sigue las instrucciones y no observa las advertencias dispuestas en este manual de uso puede sufrir daños personales o en su propiedad.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Este manual debe permanecer con el propietario de la barbacoa para futuras consultas.

- Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. La limpieza habitual es esencial.
- Esté pendiente de la barbacoa siempre que esté funcionando. Los desperfectos causados por la grasa y las llamaradas causadas por ésta no están cubiertas por la garantía.
- Cuando no utilice ni la barbacoa ni el quemador lateral mantengamos secos y cubiertos.
- Las fundas de vinilo son un accesorio opcional que le asegurará años de funcionamiento sin problemas.

ADVERTENCIA: Si huele a gas, cierre el suministro del gas y apague cualquier llama. Si sigue el olor, llame inmediatamente a su distribuidor del gas.

Cuidado: Advertencia eléctrica
Si su barbacoa incluye algún componente eléctrico, como un rustidor, debe de estar eléctricamente instalado según los códigos locales. El cable eléctrico debe estar equipado con un enchufe de tres terminales para protegerse de calambres y debe enchufarse en un receptor de tres terminales. No corte ni quite ningún cable ni terminal de este enchufe. Mantenga cualquier cable eléctrico y el tubo del gas lejos de cualquier superficie caliente.

Si utiliza alguna fuente de alimentación externa, este aparato de cocción al aire libre, durante su instalación, debe instalarse según las normas locales.

ADVERTENCIA: Consulte con su ayuntamiento las normas de instalación de los aparatos de exterior. Estas instalaciones deben cumplir las normas nacionales o locales.

Cuando utilice un sistema de suministro LPG en un sitio cerrado, debe existir una buena ventilación. Los vapores del gas son altamente explosivos y pueden causar serios problemas personales o materiales si se permite la acumulación del gas en un sitio cerrado se enciende.

Este aparato no debe instalarse bajo o sobre ningún material combustible. La distancia mínima por todos los lados del aparato a otros materiales debe de ser de 450mm (18").

Estas instrucciones debe quedárselas el propietario de la barbacoa.

Este aparato debe instalarse cumpliendo la normativa nacional sobre aparatos de gas.

La nueva bombona de gas debe llevar el tapón protector. La válvula de control del gas debe cerrarse cuando el aparato no esté en uso.



Montaje de la barbacoa

Antes de empezar

Busque las herramientas que va a necesitar antes de empezar. Quite los plásticos protectores de las piezas de acero inoxidable. Compruebe si hay piezas dañadas o inexistentes, y consulte a su Proveedor si es necesario.



Llave de Allen
(Incluida)



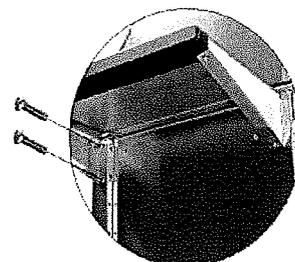
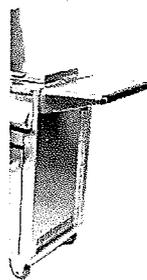
Llave inglesa



Destornillador
cabeza Phillips

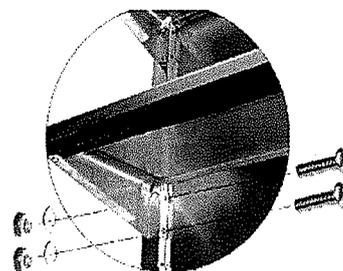
Monte las mesas laterales

Fije las mesas laterales a la parte superior del carro utilizando los cuatro tornillos incluidos en cada kit de mesa lateral. No necesita tuercas, ya que las mesas van directamente atornilladas a los agujeros del carro.



Mesa lateral superior, utilice los agujeros frontales, sólo tornillos.

Si tiene una mesa lateral opcional baja, fijela al panel lateral utilizando cuatro tornillos y tuercas.

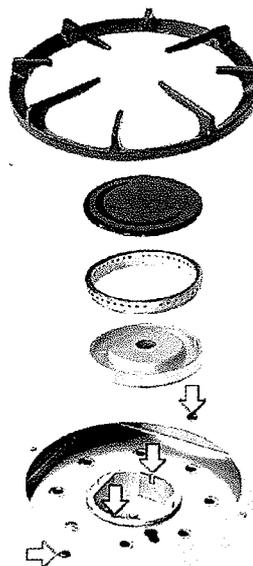


Mesa lateral inferior, utilice los agujeros laterales, tornillos, arandelas y tuercas.

Quemador lateral Rejilla

Monte las partes del quemador lateral como se muestra.

El primer disco del quemador debe situarse dentro de las dos ranuras del quemador lateral, además, las dos ranuras de la parte inferior de la línea de la rejilla debe coincidir con los agujeros del quemador lateral.





Montaje de la barbacoa

Ponga las planchas y parrillas

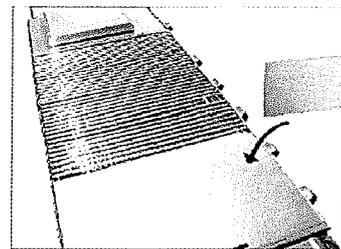
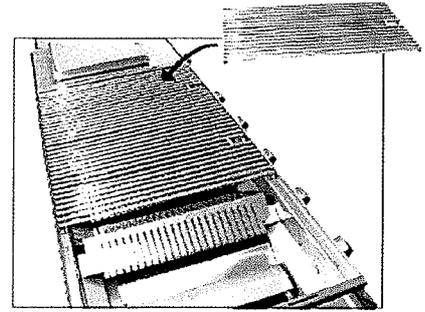
Recomendamos ponerla plancha en el lateral izquierdo de la barbacoa (con el agujero para la grasa en el extremo izquierdo). Las parrillas pueden ponerse en el lado derecho de la barbacoa. Las parrillas deben ponerse siempre encima de los vaporizadores.

Los modelos de 4+1 quemadores incluyen de serie una plancha de 320mm, una parrilla de 330mm y otra de 161mm. Podrá utilizar otras combinaciones a la hora de cocinar, pero no superar nunca con planchas en 50% de la superficie de cocción.

Los modelos de 5+1 quemadores incluyen de serie un tercio de plancha

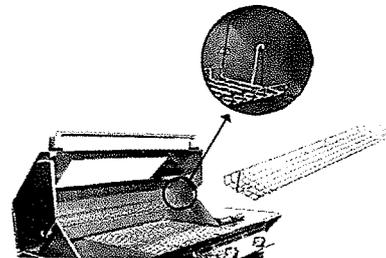
y dos tercios parrilla y está autorizada para usar con un máximo de dos tercios plancha.

No cubrir la superficie entera de la cazuela de la barbacoa con planchas ya que puede causar graves daños provocados por un exceso de calor en el aparato.



Ponga la parrilla calentaplatos

La parrilla calentaplatos no necesita tornillos. Se engancha en los dos agujeros laterales de la tapa horno.

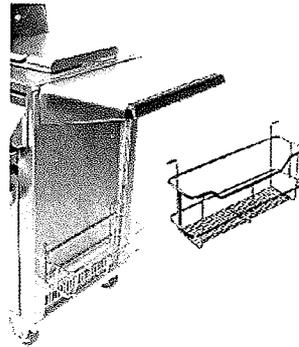




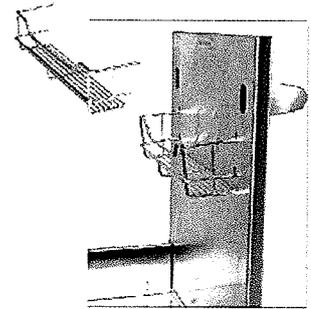
Montaje de los accesorios

Ponga los cestos

Las bandejas y cestos para los condimentos y utensilios pueden ponerse directamente, sin utilizar tornillos. Asegúrese de que están bien puestos en sus respectivos agujeros.



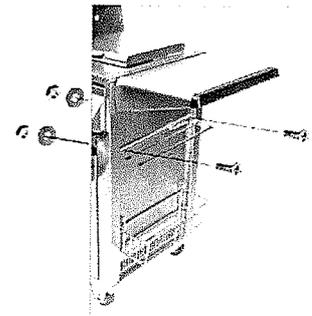
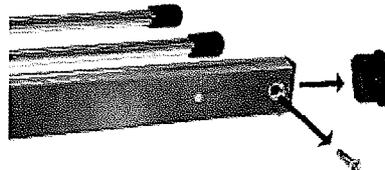
Introduzca las varillas de los cestos para condimentos en los agujeros del panel lateral, tanto derecho como izquierdo.



Las rejillas para condimentos interiores encajan en los agujeros de las puertas de los armarios central e izquierda.

Ponga el colgador de trapos

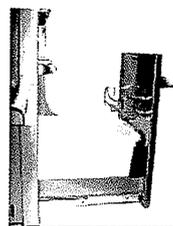
Primero, desenrosque y quite los tapones de plástico de los extremos de las varillas. Luego, utilizando dos tornillos de cabeza plana, arandelas y tuercas, atornille el colgador al panel lateral de la barbacoa. Tendrá que apartar las varillas para poder acceder a los agujeros de los tornillos.



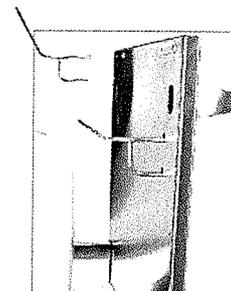
Ponga los accesorios del armario



Papelera



Cubeta para hielos



Portarollos



Instalación

Antes de empezar

Si no lo ha hecho todavía, compruebe el tipo de gas en la etiqueta según se indica en la página 2.

Este aparato debe estar a una distancia mínima de 450mm de materiales combustibles.

No instale el aparato bajo o sobre ninguna superficie combustible.

El aparato debe probarse tras completar la instalación para un funcionamiento seguro y adecuado.

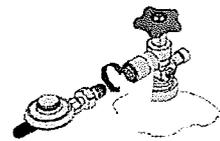
Mantenga las rejillas de ventilación del armario del carro completamente libres, limpias y despejadas.

Esta barbacoa no está autorizada para uso en embarcaciones marinas.

Instalación de bombonas portátiles de gas LPG/ propano

La bombona más pequeña de LPG recomendada para usar con este aparato es de 4kg. La bombona de LPG más grande permitida es de 10kg. En EEUU, sólo pueden usarse bombonas de 20lb. Póngale el regulador a la bombona de LPG, como se muestra en la imagen de la derecha.

Apretete todas las juntas con una llave inglesa apretando pero no en exceso.



Instalaciones fijas de gas LPG/ propano

Las barbacoas de propano BeefEater están diseñadas para un funcionamiento a 2.75Kpa (11"WC). Conecte la línea de suministro del gas a la entrada de la barbacoa situada en el lado derecho del aparato utilizando para ello un tubo rígido o flexible conectado a un punto bayoneta. Consulte las normas de instalaciones de su país para ver los detalles de las tuberías. Fije todas las juntas con una llave inglesa apretando pero no 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 11.0"WC o 2.75Kpa.

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.



Uso de su barbacoa

Antes de encender su barbacoa

Lleve a cabo las siguientes comprobaciones

- Asegúrese de que todas las conexiones están apretadas y se ha realizado la prueba de fugas.
- Asegúrese de que las superficies de cocción están limpias e higienizadas.
- Compruebe que los mandos de control están en la posición OFF
- Compruebe que el suministro del gas está abierto
- Compruebe que la tapa horno y la tapa del quemador lateral están levantadas. En caso contrario, los gases pueden condensarse dentro de la tapa y crear una situación de peligro.
- Compruebe las asas largas no sobresalen de los bordes de la barbacoa. Puede resultar herido si tropieza accidentalmente con ellas.

Bandeja recogegrasa

Envuelva cuidadosamente la bandeja con un par de capas de papel de aluminio para ayudar a la limpieza. Corte los sobrantes del papel de aluminio y compruebe que queda perfectamente asentado en la bandeja. Rellene la bandeja con unos 6mm (1/4") de arena seca u otro material absorbente no combustible para ayudar a absorber la grasa. Cambie el aluminio y el material absorbente regularmente para reducir la posibilidad de que se encienda la bandeja recogegrasa.

Encendido de la barbacoa

Su barbacoa está equipada con un sistema de seguridad que impide que los mandos se muevan accidentalmente de la posición OFF. Se ha usado el mismo sistema para encender los quemadores principales y el lateral:

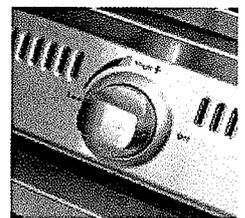
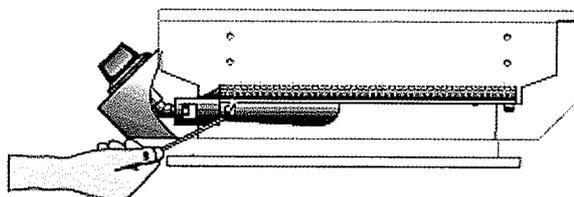
1. Pulse el mando y manténgalo pulsado mientras gira suavemente en sentido antihorario hasta que el sistema de encendido salta en la posición de las dos en punto. En este momento el gas empezará a salir.
2. Mantenga el mando pulsado mientras sigue girando el mando hacia el máximo o las doce en punto (HIGH).
3. El mecanismo de encendido hará clic y el quemador principal se encenderá. Continúe girando el mando suavemente hasta que se quede en la posición de las doce en punto. Si el quemador se ha encendido, suelte el mando.

Si el quemador no se enciende

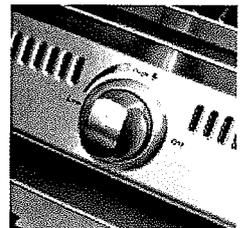
Mantenga el mando pulsado y gírelo en sentido horario para volver a la posición OFF. Espere 5 minutos para que se disperse el gas y luego repita los pasos 1-3. Si no pudiese encender los quemadores, llame a su proveedor antes de volver a intentarlo.

Encendido manual

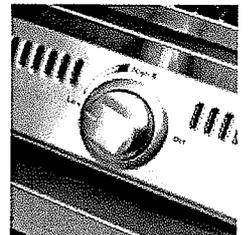
Pulse y gire el mando de la "IZQUIERDA" en sentido antihorario hasta la posición "HIGH", a continuación encienda el quemador izquierdo inmediatamente a través del orificio que hay entre el frontal de la bandeja recogegrasa y el cuerpo de la barbacoa con una cerilla.



Off: el mando mira hacia la derecha



High: pulse y gire de modo que el mando mire hacia arriba



Low: continúe girando el mando hasta que mire a la izquierda



SÁQUELE MÁS PARTIDO A SU BARBACOA

Precalentar la barbacoa

Igual que pasa con los hornos, si precalienta su barbacoa obtendrá mejores resultados. Como la tapa horno retiene el calor tan eficientemente, la barbacoa se precalentará más rápidamente si tiene la tapa cerrada.

Gire los dos mandos de los extremos al máximo. Cierre la tapa, y deje precalentar sobre unos 8 minutos. Luego baje el fuego para mantener la temperatura requerida siguiendo las siguientes pautas.

Mantenimiento de la temperatura correcta

Estas dos tablas le indicarán cuánto tiempo y a qué temperatura debe cocinar diferentes tipos de carne, y cómo debe usar los quemadores para poder obtener estos resultados.

Como podrá observar, entran en juego diferentes variables. Un poco de experiencia es todo lo que necesita para sentirse perfectamente cómodo y con el control de su barbacoa.

Dos quemadores	Los dos quemadores un poco por debajo de la temperatura media
Tres quemadores	El quemador central apagado Los dos quemadores de los extremos a temperatura media
Cuatro quemadores	Los dos quemadores centrales apagados Los dos quemadores de los extremos a temperatura media
Cinco quemadores	Los tres quemadores centrales apagados Uno de los quemadores de los extremos al máximo. El otro quemador del otro extremo a temperatura media.

Tipo de carne	Temperatura de cocción	Tiempos de cocción aproximados	
Temera	180°C/ 355°F	45-55 min por kg	20-25 min por lb
Cordero	180°C/ 355°F	45-55 min por kg	20-25 min por lb
Cerdo	170°C/ 340°F	55-60 min por kg	25-30 min por lb
Vaca	160°C/ 320°C	40-50 min por kg	18-23 min por lb
Aves	180°C/ 355°F	40-50 min por kg	18-23 min por lb
Marisco	150°C/ 300°F	20-30 min por kg	9-14 min por lb

Puede serle útil comprar un termómetro para la carne, que le permitirá atender a sus invitados fuera de la cocina.

Las carnes como la temera, el cordero y el cerdo deben estar sobre los 70°C/ 160°F con el mando en Médium. El pollo y el pavo deben estar a 85-90°C/ 185-195°F.

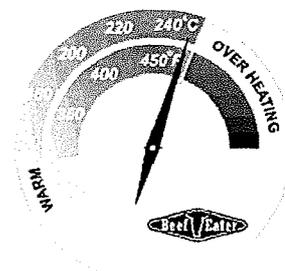
Más importante aún, no permita que su barbacoa se sobrecaliente. La tapa horno está diseñada para mantener el calor, y para ello necesita un control constante.

No utilice dos quemadores al mismo tiempo al máximo. Como guía, una barbacoa con 4 quemadores en un clima medio:

Dos quemadores al mínimo producen	150°C/300°F
Dos quemadores a temperatura media producen	195°C/385°F
Dos quemadores al máximo producen	240°C/460°F

En condiciones de frío o mucho viento, hace falta más temperatura.

Por último, resista a la tentación de mantener la tapa abierta mientras cocine. Esto le permitirá mantener una temperatura constante, y minimizar el tiempo de cocción.



No permita que su barbacoa se caliente en exceso, ya que puede dañar algunos componentes.

Warm: templado
Over heating: sobrecalentamiento



LÍMPIE SU BARBACOA

Parrillas de acero inoxidable

Muchos ácidos de los alimentos, adobos, jugos y salsas tienen elementos altamente ácidos que poco a poco atacarán la superficie de acero inoxidable si no se eliminan después de la cocción.

- Después de su uso, elimine todos los materiales sólidos de las superficies de cocción utilizando un cepillo con púas metálicas o un estropajo de plástico. Puede comprarle los cepillos especiales para este uso a su distribuidor de productos BeefEater. Retire el resto de residuos con un trozo de papel de cocina.
- Lave cuidadosamente la superficie de las parrillas con una esponja suave y una mezcla de agua caliente y líquido lavaplatos suave. No utilice limpiadores químicos cáusticos o abrasivos para limpiar las parrillas. (Compruebe siempre las recomendaciones de limpieza del fabricante antes de su uso.)

Antes de volver a usar su barbacoa, precaliéntela durante 10 min antes de cocinar.

Bandeja recogegrasa

Cambie el papel de aluminio o el material absorbente de la bandeja recogegrasa regularmente para evitar una acumulación de grasa, lo cual puede provocar que se encienda la grasa e invalidará la garantía de la barbacoa.

Quemadores

- Compruebe las salidas de las llamas, los tubos y el venturi de cada quemador regularmente por si hay nidos de insectos (abejas, hormigas o arañas). Los nidos son peligrosos y deben eliminarse completamente.
- Quite los quemadores periódicamente y límpielos con agua jabonosa y con un cepillo apropiado asegurándose de que todas las salidas del gas están completamente limpias y sin obstrucciones. Vuelva a poner los quemadores en la posición correcta y séquelos encendiéndolos uno a uno para evitar la corrosión.

Cuerpo y paneles del carro de acero inoxidable

Después de que el aparato se haya usado, limpie todas las superficies con agua tibia jabonosa. Evite los limpiadores abrasivos o cepillos ya que puedan dañar la superficie y gráficos, especialmente el panel de control.

La superficie de acero inoxidable tiene una veta. Siempre limpie en líneas rectas a lo largo de la veta del acero y evite los arañazos. No utilice estropajos de acero.

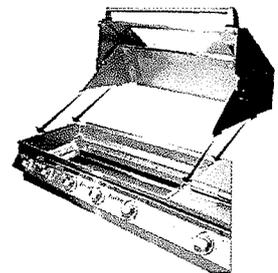
Cerca de entornos salinos u oceánicos, limpie regularmente, enjuague y seque antes de cubrir. Si cubre un producto de acero inoxidable con restos de sal que sigue húmedo, estará permitiendo que se formen restos de sal que causarán el óxido incluso en acero inoxidable de altísima gama.

Decoloración del acero inoxidable

La decoloración del acero inoxidable, causada por altas temperaturas se conoce como "óxido cromado" y puede aparecer muchas veces como una coloración marronácea sobre la superficie del acero. En la mayoría de los casos, esta decoloración puede eliminarse con un pulidor adecuado para acero inoxidable. NOTA: La decoloración del acero inoxidable no está cubierta por la garantía.

Quitar la tapa para la limpieza

Para quitar la tapa, primero desconecte y quite el rustidor y la parrilla calentaplatos. La tapa está unida a la barbacoa mediante 4 lengüetas. Para quitar la tapa, deslícela hacia atrás, y suavemente inclínela hacia delante hasta que las lengüetas salgan de las ranuras.



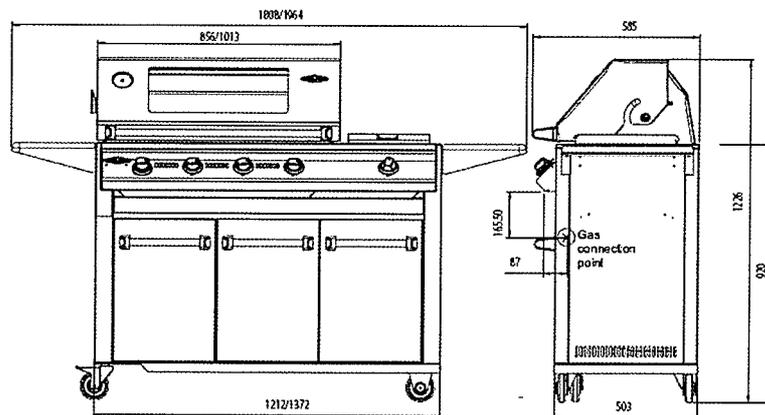


GUÍA DE PROBLEMAS DE ENCENDIDO

Problema	Causa	Comprobación
La barbacoa no se enciende	El sistema de encendido no funciona	Compruebe que hay una llama visible saliendo del piloto cerámico encendido. Compruebe que el cerámico del encendido no está bloqueado por telas de araña o nidos de insectos.
	Ha girado el mando del gas muy rápido	Espera 5 segundos a que el gas salga por el quemador antes del encendido
	No hay flujo de gas	Compruebe que la válvula de la bombona de gas está abierta. Compruebe que los terminales de los quemadores no están obstruidos. Compruebe que todos los inyectores del gas están limpios y sin obstrucciones.
	Los quemadores no están bien montados	Compruebe que los quemadores estén bien colocados en el cuerpo de la barbacoa.
	Los tubos de los quemadores están bloqueados	Compruebe que los tubos de los quemadores no estén bloqueados por telas de araña, o nidos de insectos. Límpielos como se indica.
La barbacoa se enciende pero se apaga al poco tiempo	El suministro del gas está apagado	Abra la válvula de gas de la bombona (LPG/ propano) o abra la válvula de cierre de la línea del gas (gas natural)
	Bombona de gas vacía o casi vacía	Cambie la bombona (LPG/ propano)
	Tubo del gas enroscado	Compruebe que el tubo del gas no está doblado o enroscado
	El viento o la helada afectan el uso	Asegúrese de que el aparato está situado lejos del paso del viento.
Los quemadores no pasan el fuego de unos a los otros		Compruebe que el canal de paso del fuego está en su sitio. Compruebe que las salidas del gas de los quemadores no están obstruidas.
Llama pequeña o poca salida de calor		Compruebe que está utilizando el gas apropiado (Gas natural o LPG/ propano). Compruebe que el tamaño del inyector del gas es el correcto
El acero inoxidable se decolora	El aparato se ha calentado en exceso	No exceda nunca las temperaturas de cocción recomendadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

GAS	Tamaño del inyector	Entrada/ quemador	Presión del gas
LPG/ propano	1.27 mm	19 MJ/ hr	2.75 kPa / 11" WC
Gas natural	2.1 mm	19 MJ/ hr	1 kPa / 4" WC





GARANTÍA

Condiciones de garantía de las barbacoas BeefEater

En caso de que alguna pieza falle debido a un trabajo manual inadecuado o materiales defectuosos dentro del periodo estipulado a partir de la fecha de compra, BeefEater o su distribuidor la repararán o, (según criterio del distribuidor), o cambiarán la pieza defectuosa por otra gratuita.

- Bombona LPG/ propano
El fabricante de la bombona es el responsable de los materiales, mano de obra y rendimiento de la bombona del gas. Contacte con su proveedor para cualquier reclamación de garantía o servicio.
- Administración de la garantía.
Póngase en contacto con su proveedor para que le informe al respecto.
- Para asegurarse de que le atienden correctamente con rapidez, tenga a mano toda la información requerida en el momento de la llamada.

NO CUBIERTO POR LA GARANTÍA

La exposición de la barbacoa a los elementos naturales debe minimizarse. Una vez el aparato se ha enfriado y esté limpio, guarde la barbacoa con una funda. Su distribuidor le ofrecerá fundas de poliéster o vinilo para su barbacoa. Esta garantía no cubre daños causados en el comprador u otra persona ni nada de lo que a continuación se detalla:

- Falta de mantenimiento, abuso, negligencia, desuso, accidente o instalación impropia del aparato.
- Arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración causada por el calor, limpiadores abrasivos o corrosivos o descascarillado de las piezas de porcelana.
- La corrosión o daños causados por la exposición a los elementos naturales, llamaradas por la grasa, insectos, el clima o el granizo. Nota: la barbacoa debe estar cubierta con una funda cuando esté en desuso.
- El desgaste normal por el uso
- El óxido de las parrillas y planchas de hierro fundido. Nota: El óxido debe quitarse con una esponja y pasar un trapo empapado en aceite por toda la superficie a continuación. Vea el manual del usuario.- Cuidado de las superficies de cocción de hierro fundido. Estas piezas deben cubrirse si no se utilizan.
- El uso comercial de la barbacoa
- Reparaciones no autorizadas durante el periodo de garantía.
- Los gastos de traslado y montaje
- Roturas o desgaste por el tiempo de las partes de madera expuestas a los elementos naturales o dañados por el clima, calor, insectos, productos químicos o ácidos de la comida o jugos.

Condiciones de la garantía

1. En caso de que tenga que enviar la barbacoa al distribuidor para el servicio técnico, los gastos de envío y devolución del producto correrán a cargo del propietario de la barbacoa. No se acepta ninguna responsabilidad en caso de pérdida o daño durante el trayecto.
2. El aparato deberá montarse y cuidarse según las instrucciones estipuladas en este manual. Las reparaciones o cualquier servicio necesario debe llevarse a cabo por una persona autorizada.
3. La instalación de la barbacoa debe cumplir las normas nacionales o territoriales.
4. No debe realizarse ninguna reparación ni modificación sin el previo consentimiento del distribuidor. Dicha reparación o cambio no alarga el periodo de garantía de dicha pieza.
5. La prueba de compra junto con la tarjeta de garantía deben entregarse para comprobar la fecha de compra y poder establecer el periodo de garantía del producto. Sólo el comprador original está cubierto por la garantía. (En caso de reventa, la garantía queda anulada para el segundo propietario).
6. El periodo de garantía se calcula sólo desde la fecha de compra.
7. En caso de que esta garantía quede anulada, las Leyes nacionales respecto a la garantía prevalecerán.
8. Si emplea piezas de otros fabricantes, automáticamente perderá la garantía.



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>