



**MANUAL INSTRUCCIONES, MONTAJE
Y MANTENIMIENTO**

**MODELOS SERIE SIGNATURE S3000E, S3000S y
S3000SS Encastrables**



SOLO PARA USO EN EL EXTERIOR



Estimado cliente,

gracias por comprar nuestra barbacoa. 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.

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.

ATENCIÓN:

Este aparato está configurado para uso con butano/ propano. Consulte al establecimiento en caso de necesitar convertirlo para que le ofrezcan servicio profesional.

Apunte aquí el modelo y número de serie:

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.

Si quiere deshacerse de este producto, por favor, consulte con las autoridades locales para que le indiquen cómo hacerlo correctamente.

ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarlo personal cualificado. Si va a encastrar la barbacoa, asegúrese que lo hace en una estructura resistente al calor y altas temperaturas.

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

ADVERTENCIAS

- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Lea las instrucciones de uso.
- No mueva el aparato durante su uso.
- No se apoye sobre el aparato si está encendido
- Cierre el suministro del gas tras su uso.
- Utilice guantes protectores siempre que entre en contacto con los componentes que se calientan.
- 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.
- Evite llevar lazos, colgantes, mangas largas o flecos mientras use la barbacoa.
- No use la barbacoa si hace mucho viento.
- No utilice utensilios de plástico en la barbacoa encendida.
- No permita que los niños usen la barbacoa.
- No utilice la barbacoa bajo la lluvia.
- No desconecte ninguna pieza relacionada con el gas mientras la barbacoa esté en funcionamiento.

Encendido seguro

Realice siempre una prueba de fugas con agua con jabón, tras el montaje, al cambiar la bombona, o cualquier pieza relacionada con el sistema del gas. No haga la prueba de fugas con una llama encendida.

Siempre abra la tapa completamente para encender la barbacoa.

Compruebe que hay llama en los quemadores para asegurarse de que se ha encendido correctamente.

No se apoye sobre la barbacoa una vez encendida.

No utilice carbón ni otros productos inflamables ni combustibles con esta barbacoa.

Para su seguridad:

- No guarde o almacene gasolina u otros productos inflamables cerca de esta barbacoa.
- Una bombona de butano no conectada no debe guardarse cerca del aparato.
- Si huele a gas, cierre el gas de la barbacoa, apague cualquier llama, abra la tapa. Si sigue oliendo a gas, revise la instalación, y llame a los bomberos si es necesario.
- Revise todas las juntas y uniones del gas para comprobar que no hay fugas.

Cuidado y mantenimiento seguro

Mantenga siempre su barbacoa limpia. En particular:

- Tras cocinar, deje la barbacoa encendida unos 10 minutos para que el exceso de grasa se quemé.
- Deje que la barbacoa se enfríe antes de cerrarla y ponerla la funda.
- Vacíe y limpie la bandeja recoge-grasa regularmente.
- Compruebe que no hay ninguna obstrucción en los tubos venturi, el cuello de los quemadores o en su interior. Cuando el aparato lleva un tiempo sin usarse, podemos encontrar que algunos insectos han hecho nido en su interior (arañas, abejas, hormigas) y esto puede afectar al correcto funcionamiento del aparato.
- No utilice limpiadores con agentes cáusticos ni abrasivos en la barbacoa.

Compruebe que el tubo del gas, el regulador, y todas las conexiones están libres de daños, fisuras, cortes, o dobleces antes de usar la barbacoa.

No intente modificar el aparato. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

No intente desmontar o ajustar las válvulas de control o el regulador.

Si hay llamaradas

Muchas de las llamaradas las causan los restos de grasa, o una mala conexión del gas.

Asegúrese de que personas y mascotas están lejos del aparato.

Si puede, cierre la válvula del regulador del gas de la bombona.

Utilice un extintor si lo tiene. Si solo tiene agua como retardante del fuego, moje la zona alrededor de la barbacoa. Si moja la barbacoa directamente, no utilice un chorro potente sobre ella, ya que esto reavivaría el fuego y lo extendería.

Precaución: Advertencia eléctrica

Si su barbacoa tiene algún componente eléctrico como puede ser un rustidor, debe **ASEGURARSE** de que el componente eléctrico cumple la normativa local e individual de su país en cuanto al voltaje y cableado.

Ubicación del producto

No utilice la barbacoa en interiores. Es un aparato para cocinar en el exterior. Solo debe utilizarse en el exterior, nunca dentro de un edificio, garaje u otro habitáculo cerrado.

No almacene productos inflamables a menos de 45cm de la barbacoa.

Esta barbacoa no está diseñada para uso marítimo, por lo que no puede usarse en barcos o embarcaciones de recreo.

Mantenga siempre la barbacoa y la bombona del gas bien ventiladas. No obstruya los respiraderos de la instalación, ni el paso del aire alrededor de la barbacoa, lo necesita para una buena combustión.

En los casos en los que la barbacoa esté encastrada, asegúrese de que la instalación tiene buena ventilación y que está protegida de los fenómenos meteorológicos adversos.

Compruebe que el tubo y regulador del gas no tocan ninguna parte caliente de la barbacoa, que no están doblados ni dañados.

Utilice su barbacoa sobre una superficie nivelada.

Proteja su barbacoa de los fenómenos meteorológicos adversos como fuertes vientos, lluvia o sol fuerte directo.

Seguridad de la bombona de gas

Mantenga la bombona protegida de las altas temperaturas.

Solo se debe conectar una bombona a la barbacoa.

Si la bombona queda dentro de un espacio cerrado, asegúrese de que tiene la ventilación correcta y que cumpla la normativa local.

Asegúrese de no hay suciedad, telas de araña ni otros insectos en el espacio para la barbacoa que puedan obstruir la ventilación de la bombona.

Los vapores de gas en espacios cerrados son altamente explosivos y podrían causar serios daños personales y materiales, incluso la muerte.

Cierre la válvula del regulador del gas después de cada uso.

No fume ni use llamas cerca de la bombona, ni cuando esté desconectándola del regulador o manipulando la barbacoa.

No utilice bombonas dañadas, oxidadas o defectuosas, ni reguladores con la válvula dañada.

No guarde bombonas dentro de casa, o en espacios cerrados sin ventilación.

No acueste la bombona en el suelo.

- Si el aparato se apagase por algún motivo, cierre todos los mandos y la válvula de gas de la bombona. Espere 5 minutos, y vuelva a encenderla.
- Algunos alimentos producen llamaradas por el exceso de grasa y jugos. Vigile siempre la barbacoa si está en funcionamiento. Los daños causados por la grasa y salsas no están cubiertos por la garantía. Si se produce una llamarada por grasas, cierre los mandos inmediatamente y la válvula de la bombona hasta que el fuego quede apagado completamente. Retire toda la comida de la barbacoa.
- Siempre debe realizarse una prueba de fugas antes de usar el aparato por primera vez, aunque se lo hayan suministrado montado para comprobar que no hay ninguna fuga. Y con cada cambio de bombona de butano.

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.

OPCIONES DE INSTALACIÓN

Encastrada o con carro movable

Su barbacoa puede montarse sobre un carro original de Beefeater específico para su modelo de barbacoa, o bien en un banco de obra. Los modelos Signature incluyen unas aletas para poder encastrar la barbacoa en un banco sin necesidad de adquirir ningún accesorio adicional.

Las instrucciones para montaje en carro se suministran dentro de la caja del mismo.



Montaje de la barbacoa encastrada

Requisitos generales

Recomendamos que esta instalación se realice sobre un material resistente al calor y altas temperaturas. Una opción puede ser una construcción de cemento y azulejos, Silestone, materiales porcelánicos, mármoles, metales... Siempre a tener en cuenta que no sean inflamables y que se respeten las medidas de encastre que favorezcan la ventilación del producto y no se instalen junto a productos inflamables (al menos debe haber 45cm de distancia).

El hueco de la barbacoa

Su barbacoa ha sido diseñada para que apoye sobre un banco por sus laterales. Es importante que las dimensiones del hueco sean las indicadas a continuación y que se deje el espacio indicado de ventilación para evitar sobrecalentamientos.

Al crear el espacio dónde se pondrá la barbacoa, hay que tener en cuenta que el acceso a la bombona del gas sea correcto, sin obstáculos y que permita cambiarla cómodamente.

El compartimento para la bombona















Cada país tiene unas bombonas de diferentes dimensiones, por lo que es importante que el hueco para la bombona permita que esta entre sin problema y que quede espacio libre por la parte superior y en los laterales.

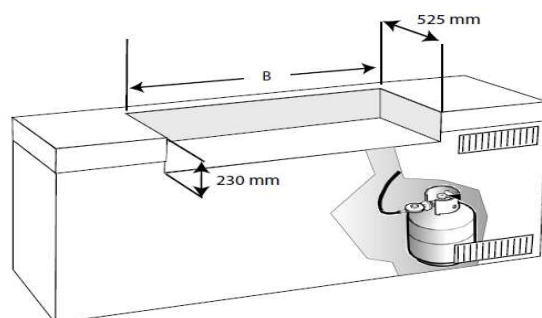
El espacio para la bombona debe de estar protegido del sol directo. El tubo de butano no debe exponerse nunca a temperaturas superiores a 60°C. NO PERMITA que el tubo entre en contacto con las partes calientes de la barbacoa.

La bombona siempre debe de colocarse hacia arriba, nunca ladeada ni tumbada. Asegúrese que descansa sobre una superficie nivelada.

El espacio para la bombona debe de tener una rejilla de ventilación acorde a la normativa local/nacional. El vapor del gas es altamente explosivo y su concentración podría producir una explosión causando daños personales y materiales, incluso la muerte. No deje nunca que se acumule gas.

Dimensiones del hueco

	B
x 2  	523mm
x 3   	690mm
x 4    	846mm
x 5     	1003mm



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Antes de empezar

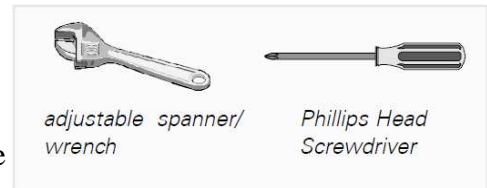
Busque las herramientas que va a necesitar durante el montaje.

Retire todos los embalajes y plásticos de protección de todos los componentes.

Compruebe si hay algo dañado o falta alguna pieza y consulte a su proveedor si fuese necesario.

Los carros son opcionales. Si ha comprado un carro, las instrucciones de montaje estarán en la caja del mismo.

Necesitará una llave inglesa y un destornillador de punta estrella/ Phillips.



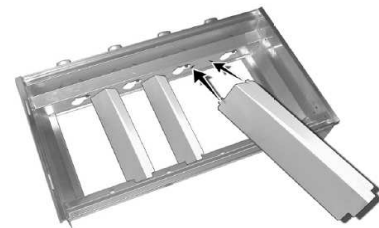
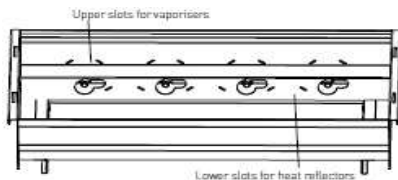
Compruebe el tipo de gas

Esta barbacoa está homologada para uso con gas butano o propano. Asegúrese de que elige el regulador de gas correcto para la presión del gas seleccionado. Nunca use un regulador de escape libre. No es conveniente conectar la barbacoa a instalaciones de depósitos canalizados de gas, ya que la distancia entre el depósito y la barbacoa siempre será superior a la recomendada, y podría no funcionar correctamente.

Existe un kit conversor para uso con gas natural que se puede comprar como accesorio. Si desea usar gas natural con este equipo, contacte con su proveedor.

Colocación de los difusores de calor

Se colocará un difusor de calor entre cada quemador. Retire todo el plástico protector antes de colocarlos en su sitio. Hay unos agujeros en el frontal de la barbacoa para encajarlos correctamente.



Comprobación de los quemadores

Los quemadores ya llegan puestos de fábrica.

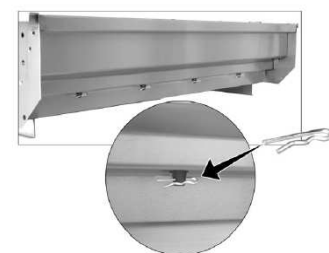
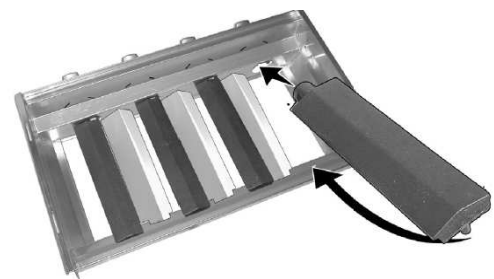
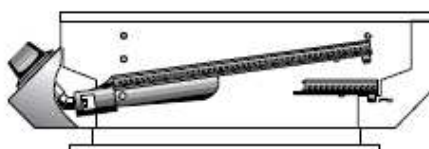
Si no lo estuviesen, o se hubiesen movido durante su transporte, deberá colocarlos correctamente siguiendo las instrucciones:

Retire el clip en forma de R de los quemadores.

Ponga los quemadores en su sitio, primero encajando la boquilla introduciendo dentro las válvulas de control del frontal de la barbacoa.

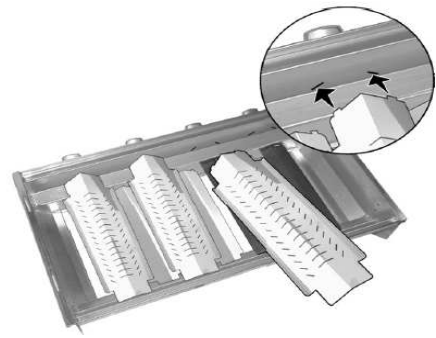
Luego, deje reposar la parte trasera en los agujeros destinados a ello en la parte trasera.

Por último, vuelva a poner los clip en forma de R para que queden asegurados en su sitio, por la parte de abajo del panel.



Colocación de los vaporizadores

Los vaporizadores están diseñados para evitar que los jugos y grasas caigan directamente sobre los quemadores y se produzcan llamaradas. Su fin es “vaporizar” dichos jugos y ofrecer un buen sabor a barbacoa en los alimentos. Deben colocarse sobre los quemadores sobre los que pondremos a continuación las parrillas. Nunca sobre el quemador donde pongamos la plancha. Para poner los vaporizadores, retire todo el plástico protector. Inserte cada vaporizador de modo similar al de los deflectores, pero en este caso, sus agujeros serán los de la parte superior del marco de la barbacoa.

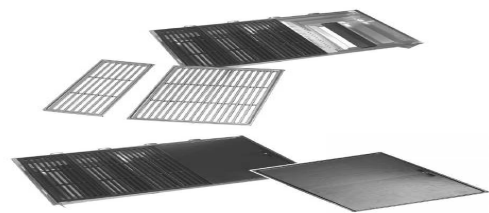


* El diseño de los deflectores y vaporizadores puede variar respecto al de las imágenes aquí mostradas.

Colocación de las parrillas y la plancha

Recomendamos poner la plancha en el lado izquierdo de la barbacoa, con el agujero para la grasa mirando al lado derecho. Las parrillas se pueden colocar en el resto de espacio más a la derecha. Siempre deben colocarse las parrillas sobre los vaporizadores.

Este aparato está diseñado para ventilar el aire a través de la barbacoa mientras está en uso. No ponga nunca planchas adicionales, ya que esto tapanía esos espacios, provocando una concentración de calor excesiva y podría causar daños personales y materiales severos.



* En la serie Signature encontramos dos versiones de barbacoas, unas con quemadores de hierro fundido y plancha y parrillas de porcelana esmaltada mate, y otra con estos elementos en acero inoxidable. La instalación será igual para las dos versiones.



Colocación de la bandeja recogegrasa

Deberá sacar la bandeja de debajo de la barbacoa para atornillar el asa frontal. Una vez montada el asa, deslice la bandeja recogegrasa por debajo del cuerpo de la barbacoa a través de las guías destinadas a su sujeción.



CONEXIÓN DE LA BARBACOA Y DEL GAS

Antes de empezar

Si todavía no lo ha hecho, busque la etiqueta con las indicaciones del gas como le indicábamos anteriormente.

Este aparato no debe almacenarse ni instalarse sobre una superficie inflamable. No almacene productos inflamables a menos de 45cm de la barbacoa.

Debe comprobar antes de su uso que toda la instalación y conexiones son correctas.

No debe exponer el tubo del gas a más de 60°C. NO lo exponga a calor directo y NO permita que entre en contacto con partes calientes de la barbacoa.

Esta barbacoa no está homologada para uso en vehículos recreativos o embarcaciones.

Instalación de la bombona del gas

La capacidad mínima de las bombonas de gas que se recomienda es de 6kg, aunque con el uso de esta bombona, notará que los quemadores no tienen suficiente fuerza.

Recomendamos el uso de las bombonas habituales de 12,5kg- 14kg (Repsol y Cepsa). Asegúrese de que los mandos están en la posición OFF y que la válvula del regulador está cerrada. Retire el tapón protector si la bombona lo llevase.

Conecte correctamente el regulador a la bombona y el tubo a la barbacoa, apretando las abrazaderas de cada extremo con una llave inglesa. Tenga cuidado de no pasarlas de rosca.

Fíjese en que el regulador sea el adecuado para el gas que ha elegido utilizar. El uso de reguladores inadecuados o de escape libre pueden causar daños que no están cubiertos por la garantía.

La longitud del tubo del gas no debe ser nunca superior a 1,5m.

Siga las instrucciones del regulador de butano. Asegúrese de que el tubo del gas no está dañado ni doblado en ningún punto antes de encender la barbacoa. A continuación, realice una prueba de fugas.

Desconexión de la bombona de gas

Siempre, antes de cambiar la bombona de butano, asegúrese de que los mandos están en la posición OFF y que la válvula del regulador está cerrada. No fume ni use llamas encendidas durante este proceso ni cerca de la barbacoa en ningún caso.

Si la bombona está dentro de un cubículo, sáquela primero antes de desconectar el regulador de la misma. Antes de volver a ponerla en el cubículo, asegúrese de que todas las conexiones están bien realizadas.

Prueba de fugas

El procedimiento de prueba de fugas debe realizarse antes del primer uso y siempre que cambie la bombona o alguna pieza relacionada con el gas. Nunca use una llama para comprobar si hay 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.

Bandeja recogegrasa

Cubra uniformemente la bandeja recogegrasa con un par de láminas de papel de aluminio para ayudar en su limpieza y evitar que la bandeja que corra por el depósito de grasas, salsas y sales.

Si tiene acceso a ello, cubra encima del papel de aluminio, la superficie con una capa de unos 6mm de arena seca u otro material no inflamable, absorbente. Cambie el papel de aluminio y arena regularmente para evitar que la grasa se incruste y dañe la barbacoa o que se produzcan llamaradas por el exceso de suciedad.



Antes de encender la barbacoa por primera vez

Realice las siguientes comprobaciones:

- Asegúrese de que todas las conexiones del gas están bien apretadas y que no hay fugas tras realizar la prueba. Compruebe que el regulador de la bombona está bien puesto.
- Limpie con agua y jabón las parrillas y plancha y séquelas bien. Si son de acero inoxidable, además, puede untarlas con un poco de aceite de cocina (se recomienda aceite de oliva), para protegerlas y evitar que se oxiden.
- Compruebe que los mandos están en la posición OFF.
- Abra la válvula del regulador del as.
- Asegúrese de que la tapa está abierta hasta que se hayan encendido correctamente los quemadores que vaya a usar. En caso contrario, podría sufrir daños personales y materiales por acumulación de gas y temperatura.

USO DE SU BARBACOA

La barbacoa dispone de un sistema de seguridad que evita que los mandos se giren accidentalmente. **Debe pulsar el mando hacia adentro para desbloquearlo**, y a continuación encender la barbacoa girándolo.

1. Pulse y mantenga pulsado el mando más a la derecha de la barbacoa y gire suavemente en sentido antihorario hasta pasar por la posición de las dos en punto. En ese momento, empezará a salir el gas.
2. Siga girando el mando con suavidad hasta que pase por la posición High o doce en punto.
3. El mecanismo de encendido hará click y el quemador principal se encenderá. Siga girando el mando un poco, compruebe que la llama se ha encendido y déjelo entre las posiciones High y Low.



Si el fuego se ha encendido, suelte el mando.

Para encender el resto de quemadores, simplemente gire el mando en orden de cada uno de ellos y llévelo a la posición deseada. Siempre de derecha a izquierda.

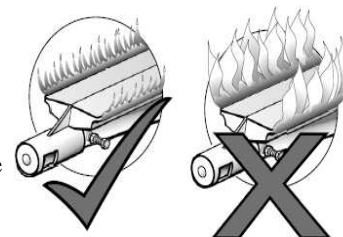
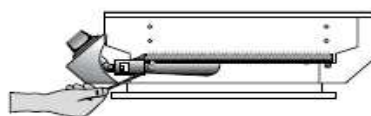
Si el quemador no se enciende

Mantenga el mando pulsado, gírelo en el sentido de las manillas del reloj hasta la posición 'Off'. Espere 5 minutos, y repita los pasos del proceso de encendido de arriba de nuevo.

Si tras un par de intentos, sigue sin poder encender los quemadores, contacte con su vendedor.

Encendido manual

Pulse y gire el mando en sentido antihorario hasta la posición 'High', a continuación utilizando una cerilla larga, encienda el quemador correspondiente a través del hueco entre la bandeja recoge grasa y el cuerpo de la barbacoa.



Comprobación de funcionamiento correcto del quemador

Siguiendo las instrucciones de funcionamiento, encienda cada quemador y compruebe que la llama es azul con un punto Amarillo. El exceso de amarillo sugiere que la combustión del quemador no es adecuada. Si no consigue un funcionamiento correcto, contacte con su distribuidor.

Control de los quemadores

Una vez encendida, puede controlar la temperatura de los quemadores llevando los mandos por las posiciones Low (bajo), Medium (medio) y High (alto). No hace falta pulsar el mando para cambiar la temperatura.



high flame



low flame

Preparación de la plancha y la parrilla:

En el caso de que su modelo lleve parrillas y plancha de porcelana esmaltada, no hace falta ninguna preparación previa a su uso. Para todas las versiones (porcelana o acero inoxidable) simplemente lávelas con agua tibia y jabón, y séquelas antes de volver a ponerlas en la barbacoa.

Apagado del quemador

Simplemente gire (sin pulsar) el mando hasta la posición 'Off'.



Después de su uso

Es una buena idea dejar la barbacoa encendida durante 10 minutos tras su uso. Esto ayudará a que los restos de comida y residuos se quemen y así la limpieza posterior sea más fácil.

1. Asegúrese de que ha apagado todos los mandos y el suministro del gas.
2. Deje que la barbacoa se enfríe
3. Limpie la bandeja recogegrasa y las superficies de cocción. Limpie los restos de comida y suciedad del interior y exterior de la barbacoa y del quemador lateral si lo tuviese su barbacoa. Asegúrese de limpiar bien la base de la cazuela de la barbacoa.
4. Cierre la tapa.

La válvula de suministro de gas de la bombona debe cerrarse cuando no se esté utilizando el aparato.

Método de cocción directa

Es el método de cocción usado tradicionalmente para hacer barbacoa. Coloque los alimentos sobre la parrilla. Puede haber alguna llamarada, por lo que vaya con cuidado al cocinar. Compruebe los alimentos regularmente si tiene la tapa cerrada. Este tipo de cocción se recomienda para filetes, chuletas, salchichas y hamburguesas

Cocción indirecta

La cocción indirecta significa un poco de calor debajo de la comida no fuego directo. Para ello, coloque la comida en la parrilla, con el quemador de debajo apagado o al mínimo y el otro encendido. Se cierra la tapa para mantener el calor y que circule. Con este método, el calor circula alrededor de la comida, cocinando por convección. Reteniendo el vapor dentro de su "horno de exterior", el vapor de la cocción caerá sobre la comida de nuevo y por todas partes, no sólo desde abajo. Los alimentos se cocinan más lentamente y quedan muy tiernos con este proceso.

La cocción indirecta es muy similar al uso del horno tradicional y se recomienda para asados, para el uso del rustidor, para carne de caza, guisos, verduras y pescados.

Cuando cocine un asado, sería buena idea utilizar la bandeja para asado y la cubeta. Utilice la cubeta de asados siempre debajo de la carne ya que el goteo excesivo de grasa puede provocar llamaradas.

CÓMO SACAR PROVECHO A SU BARBACOA

Pre calentamiento

Como un horno, precaliente su barbacoa antes de cocinar para obtener un resultado óptimo. Una vez encendida la barbacoa, si cierra la tapa, la barbacoa se precalentará más rápido.

Ponga los dos quemadores exteriores al máximo, los centrales, apagados, y cierre la tapa. En 8 minutos la barbacoa tendrá una temperatura perfecta para empezar a cocinar. A continuación, baje los quemadores a fuego medio o bajo y vaya regulando para mantener la temperatura deseada siguiendo las pautas abajo indicadas.

Cómo mantener una temperatura de cocción adecuada.

NO sobrecaliente la barbacoa. Compruebe la temperatura del termómetro exterior, y nunca use la barbacoa en el marco de OVERHEATING. Utilizar la barbacoa siempre a temperaturas elevadas puede dañarla, y no queda cubierto por la garantía.

Las siguientes tablas le ayudarán a saber cómo cocinar ciertos alimentos, con los mejores resultados.

3 quemadores	El quemador central apagado, los exteriores a fuego medio.
4 quemadores	Los dos quemadores centrales apagados, los dos exteriores a fuego medio.
5 quemadores	Los tres quemadores centrales apagados, uno de los exteriores al máximo y el otro a fuego medio.

Tipo de carne	Temperatura de cocción	Tiempo aproximado de cocinado
Ternera	180°C	45-55 min por kg
Cordero	180°C	45-55 min por kg
Cerdo	170°C	55-60 min por kg
Caza	160°C	40-50 min por kg
Pollo y pavo	180°C	40-50 min por kg
Mariscos	150°C	20-30 min por kg

No utilice más de dos quemadores al máximo al mismo tiempo. Por ejemplo, en el modelo de 4 quemadores y una temperatura exterior moderada:

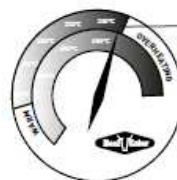
2 quemadores al mínimo ofrecen 150°C
2 quemadores a fuego medio ofrecen 195°C
2 quemadores al máximo ofrecen 240°C

En caso de temperaturas exteriores muy frías, necesitaríamos más calor.

Como su barbacoa tiene ventana de cristal, puede controlar la comida sin abrir la tapa. Cada vez que la abra, según lo que esté cocinando, tenga en cuenta que perderá temperatura. El termómetro también le ayudará a controlar la temperatura interior.

* No permita nunca que la barbacoa se sobrecaliente.

** La forma del termómetro puede variar de una versión a otra.



LIMPIEZA DE SU BARBACOA

BARBACOA DE ACERO INOXIDABLE

Una vez que se ha usado la barbacoa, se debe limpiar con agua tibia y jabón. Evite el uso de producto abrasivos ya que pueden dañar las superficies de la barbacoa, así como los cepillos metálicos, que podrían rayar la barbacoa, especialmente el panel de control.

La superficie de acero inoxidable tiene grano. Limpie siempre siguiendo las marcas de la maya del dibujo del acero. Evite rascar. No utilice estropajos de acero. Cerca de un ambiente salino, limpie la barbacoa con más asiduidad, ya que la sal puede dañar la barbacoa. Seque siempre bien la barbacoa y sus componentes antes de taparla. Puede crearse condensación si no la seca bien, y esto la dañará.

Si quedan restos de sales y salsas en la barbacoa, y no se limpian, la barbacoa se podrá oxidar.

Decoloración del acero inoxidable

La decoloración del acero inoxidable, causada por las altas temperaturas, se conoce como “óxido de cromo” y a veces se manifiesta como una coloración de tono marronaceo sobre la superficie del acero. En muchos casos, la decoloración puede retirarse con un pulimento apto para acero inoxidable. Nota: la decoloración del acero inoxidable no queda cubierta por la garantía del fabricante.

Limpieza dentro de la barbacoa

El cuerpo de la barbacoa, dónde están ubicados los quemadores, debe limpiarse regularmente para evitar que se acumule grasa y restos de comida.

Para acceder al interior del cuerpo, retire las parrillas y plancha, los difusores de calor. Los quemadores se pueden quitar para su limpieza.

Asegúrese de que todas las partículas de comida y grasa quedan retiradas. Tras realizar una limpieza completa, vuelva a colocar todo en su sitio, asegurándose de que los quemadores quedan bien colocados.

Le recomendamos que no use productos abrasivos, ya que dañarían su barbacoa. Lo mejor es usar agua tibia con jabón y un estropajo, sin forzar el frotado para no rayar el producto.

Limpieza de la bandeja recogegrasa

Como le hemos indicado anteriormente, es recomendable cubrir la bandeja recogegrasa con una lámina de papel de aluminio. Es recomendable cada cierto uso cambiar ese papel de aluminio. La grasa seca incrustada es corrosiva, y no conviene dejarla mucho tiempo sobre la bandeja.

Recuerde manipular siempre la barbacoa para su limpieza estando ésta apagada y que no esté caliente. Podría sufrir quemaduras.

¡IMPORTANTE!

Nota especial sobre “manchas de té”

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 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.

¡IMPORTANTE!

Nota especial sobre el acero inoxidable

Los paneles de acero inoxidable pueden deformarse durante su uso, pero volverán a su posición habitual al enfriarse.

Por favor, tenga en cuenta que las condiciones meteorológicas afectarán al mantenimiento y cuidado de su producto. Concretamente, las barbacoas instaladas en climas húmedos o ubicaciones cercanas al mar, serán más susceptibles a que salga óxido o se decoloren con el paso del tiempo. En estos casos, Beefeater recomienda limpiar y secar bien la barbacoa después de cada uso, y cubrirla siempre que no esté en funcionamiento con una funda protectora para minimizar su exposición a los elementos climáticos.

Aunque la barbacoa es para uso en el exterior, dejarla totalmente descubierta y expuesta al sol, lluvia, frío y nieve, dañará la barbacoa. Por lo que es esencial cumplir las indicaciones de mantenimiento y protegerla con una funda.

MANTENIMIENTO

Ranuras de ventilación

Las ranuras de ventilación del panel frontal deben comprobarse siempre y evitar que estén obstruidas ya que las posibles obstrucciones afectarán al flujo del aire y ventilación.

Quemadores de acero inoxidable

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 venturi deben de estar libres de obstrucciones siempre para funcionar correctamente.

Compruebe siempre que la barbacoa haya estado un tiempo sin uso, que no hay ningún nido de insectos en su interior.

Revise que sale fuego por todos los agujeritos y que la boquilla no está dañada.



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

Almacenamiento

La exposición de la barbacoa a los elementos naturales debe de ser mínima. Una vez que la barbacoa se haya enfriado y esté limpia, guárdela con una funda. Las fundas son un accesorio adicional que protegen la barbacoa y aseguran una reducción de problemas.

Esta garantía no cubre los daños al comprador o cualquier otra persona, ni el mal funcionamiento o rotura debido a lo siguiente:

- Falta de mantenimiento, abuso, negligencia, mal uso, accidente o impropia instalación del aparato.
- Los arañazos, corrosión, manchas o decoloración causadas por el calor, productos químicos o abrasivos o desconche de la porcelana o de las partes pintadas.
- La corrosión o daños causados por la exposición a los elementos naturales, llamaradas ocasionadas por el exceso de grasa, insectos, el tiempo o el granizo.
- Limpieza y uso y desgaste normal.
- Oxidación de las planchas y quemadores de acero.
- El uso comercial de la barbacoa.
- Reparaciones no autorizadas durante el periodo de garantía
- Gastos de mudanza o re-instalación
- Rotura y deterioro de las partes plásticas causadas por la exposición a los elementos de la naturaleza o daños por el tiempo, calor, insectos, productos químicos o ácidos y jugos de los alimentos.

Nota: Las barbacoas deben cubrirse cuando no estén en uso.

Nota: Debe retirar el óxido con un estropajo y cubrir la superficie con aceite de oliva. Las superficies de cocción deben cubrirse cuando no estén en uso.

Cuando guarde la barbacoa durante periodos de tiempo largos, compruebe que todos los mandos están cerrados, así como las válvulas de gas de la barbacoa y de la bombona. Si guarda la barbacoa en un lugar cerrado, quite la bombona de gas y guárdela en un lugar exterior y ventilado. Las bombonas de gas no deben dejarse en interiores, deben estar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben guardarse en garajes o estancias cerradas.

La barbacoa debe taparse cuando no esté utilizándose. Por ejemplo con una funda de poliéster o vinilo.

SERVICIO Y MANTENIMIENTO

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.

Se recomienda revisar la barbacoa siguiendo este cuadro:

CUADRO DE SERVICIO Y MANTENIMIENTO	CADA USO	6 MESES	CADA AÑO
Comprobar los tubos en búsqueda de dobleces o roturas	x		
Comprobar fugas del regulador del gas	x		
Comprobar que todas las conexiones de gas están apretadas	x		
Inspeccionar y limpiar los quemadores de la barbacoa		x	
Comprobar la fecha de caducidad de la bombona de gas		x	
Limpiar a fondo la barbacoa		x	
Limpiar los vaporizadores a fondo		x	
Inspeccionar y limpiar los inyectores de gas			x
Comprobar la válvula de control del regulador de la bombona			x
Inspeccionar las válvulas de control del gas de la barbacoa			x
Inspeccionar y probar toda la estructura interna de la barbacoa			x

Guía de problemas de encendido

Situación	Causa probable	Solución
Hay llamaradas durante su uso	Bombona vacía	Cambiar la bombona
	Mezcla de aires en el tubo	Re-encenderla y dejar que funcione durante unos instantes eliminando el aire
	Bloqueo	Solicite ayuda profesional
Fallo en el encendido	Válvula de la bombona cerrada	Gire a off el mando y abra la válvula de la bombona
	Mezcla de aire en el tubo	Re-encienda y deje que funcione durante unos instantes eliminando el aire.
	Tubo de goma doblado, deteriorado o estropeado	Revise el tubo asegurándose de que no esté dañado o haya alguna fuga
	Escape de la chispa	Asegúrese visualmente de que hay chispa al final del tubo. Si no fuese así, consulte a un profesional.
	No existe llama piloto	Compruebe que el tubo piloto esté despejado. Si no fuese así, consulte a un profesional
Fuerte olor a gas	Daño en el tubo	Cierre la válvula de la bombona, cambie el tubo.
	Fuga	Realice la prueba de fugas y apriete dónde sea necesario. Si la fuga no se puede corregir, deje de utilizar el aparato y consulte a un profesional.
	Quemador apagado	Cierre las válvulas, espere 5 minutos y vuelva a encender
	Combustión incorrecta	Consulte a un profesional
La llama aparece separada del quemador o la llama suena	Bloqueo de los agujeros del quemador	Limpie bien el quemador. Si el problema persiste, consulte a un profesional
	Presión de gas incorrecta	Pida ayuda a un profesional

GARANTÍA

En el caso de que surja algún problema relacionado con la fabricación o funcionamiento incorrecto del producto, nuestros productos se acogen a la ley de garantías del país de compra del producto. Esta garantía cubre los defectos de fabricación dentro del plazo estipulado por la ley.

Bombona de butano/ propano

El fabricante de la bombona es el responsable de los materiales, mano de obra y funcionamiento de la bombona de gas. Contacte con su proveedor o con el fabricante de la bombona en referencia a cualquier reclamación pertinente.

NO CUBIERTO POR LA GARANTÍA

La exposición de la barbacoa a los elementos naturales debe de ser mínima. Una vez que la barbacoa se haya enfriado y esté limpia, guárdela con una funda. Las fundas son un accesorio adicional que protegen la barbacoa y aseguran una reducción de problemas.

Esta garantía no cubre los daños al comprador o cualquier otra persona, ni el mal funcionamiento o rotura debido a lo siguiente:

- Falta de mantenimiento, abuso, negligencia, mal uso, accidente o impropia instalación del aparato.
- Los arañazos, corrosión, manchas o decoloración causadas por el calor, productos químicos o abrasivos o desconche de la porcelana o de las partes pintadas.
- La corrosión o daños causados por la exposición a los elementos naturales, llamaradas ocasionadas por el exceso de grasa, insectos, el tiempo o el granizo.
- Limpieza y uso y desgaste normal.
- Oxidación de las planchas y quemadores de acero.
- El uso comercial de la barbacoa.
- Reparaciones no autorizadas durante el periodo de garantía
- Gastos de mudanza o re-instalación
- Rotura y deterioro de las partes plásticas causadas por la exposición a los elementos de la naturaleza o daños por el tiempo, calor, insectos, productos químicos o ácidos y jugos de los alimentos.

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

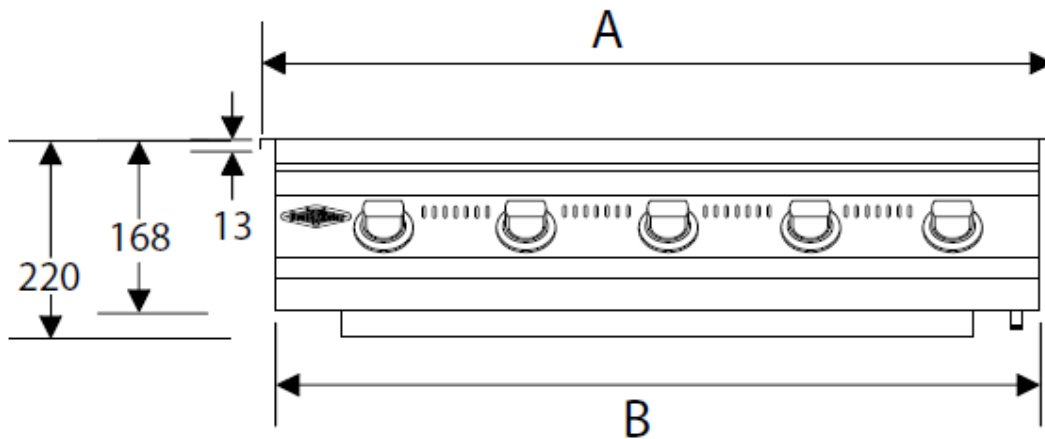
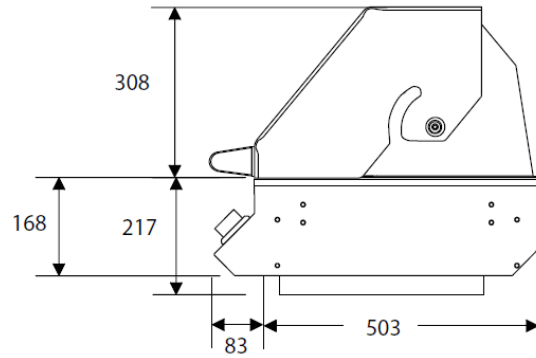
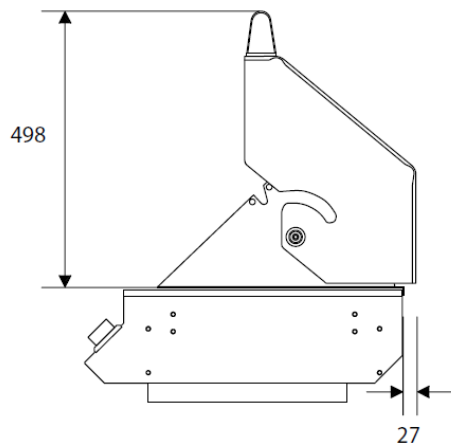
En el caso de que tenga algún problema con su barbacoa, primero contacte con su proveedor. Éste le resolverá el problema si está en sus manos, o en caso contrario, contactará con el distribuidor nacional para que se gestione dicha reclamación.





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

** Cristal- Todos los componentes de cristal tienen una garantía de 30 días desde la fecha de la factura. No se reconocerán reclamaciones por rotura de cristales fuera de este plazo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES DE LA BARBACOA



		A	B
x 2		530	495
x 3		697	660
x 4		854	816
x 5		1011	973





CONSUMO DE GAS

Serie Signature de Beefeater CE N°. 048AT-0003

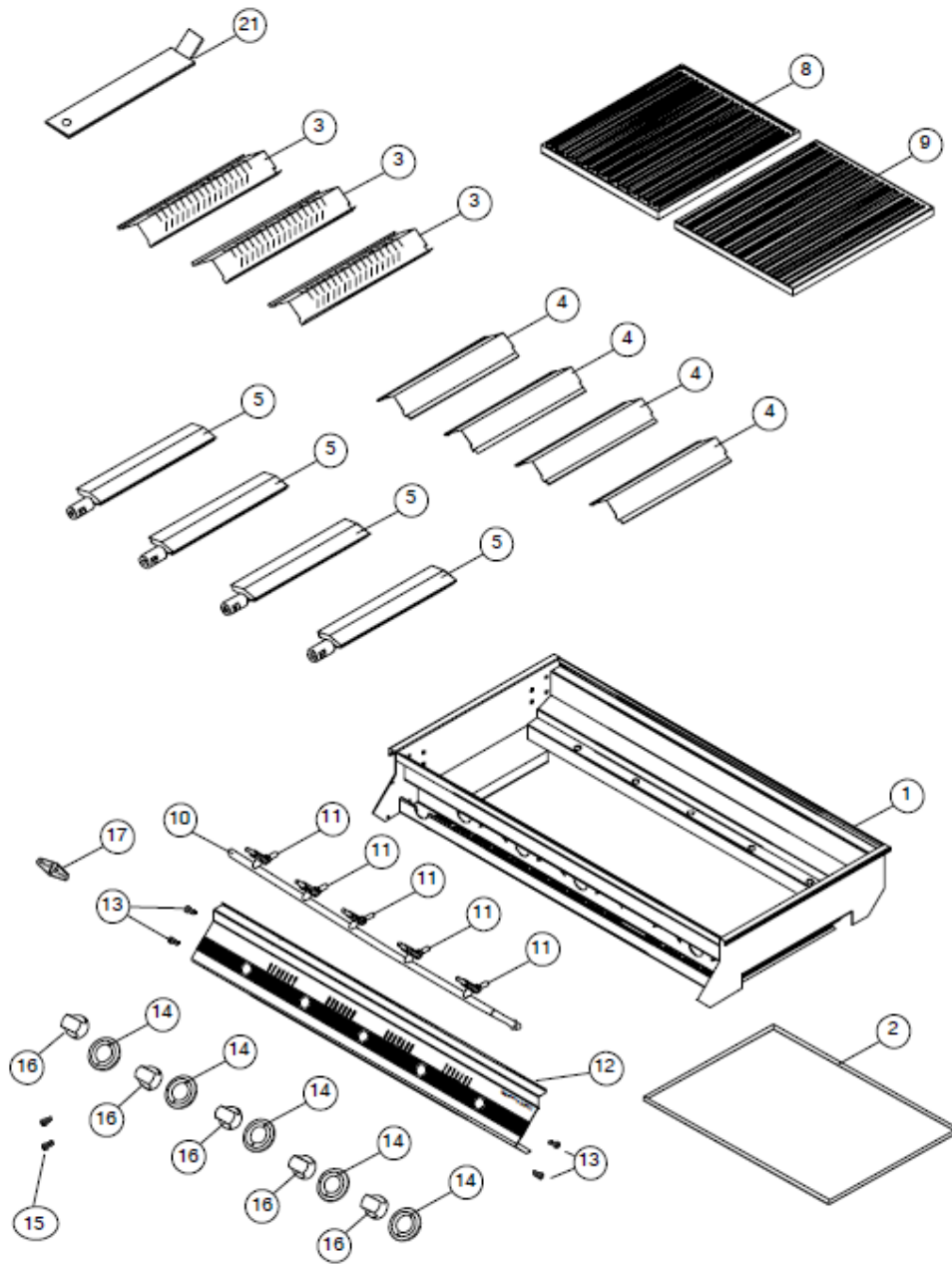
País..... España

Tipo de gas: I₃₊ 28/37 mbar

Tamaño del inyector..... 1.15mm

		MJ/hr	kW	g/hr
x 2		38	10.6	765
x 3		57	15.9	1145
x 4		76	21.2	1525
x 5		95	26.5	1905
side burner		12	3.4	245

PIEZAS DE REPUESTO



Ref. N°	MODELO 4 QUEMADORES		
		Código	Cantidad
1	Barbacoa	21840	1
2	Bandeja recoge grasa de acero inoxidable	190103	1
3	Vaporizadores	060504	3
4	Deflectores	060502	3
5	Quemadores	94701	4
8	Plancha	94015DLX	1
9	Parrillas	94115DLX	1
10	Distribuidor del gas	140729	1
11	Válvulas del gas y encendido	040133	4
12	Frontal	140512	1
13	Tornillos del panel frontal	030154	4
14	Embellecedor mando	060511	4
15	Tornillos embellecedor	030156	8
16	Mando	95258	4
17	Logo de Beefeater	060509	1
18	Inyector de gas 0.99	040126	4
19	Inyector de gas 1.15	040125	4
21	Pieza para levantar la plancha y parrillas	060507	1

NOTA: El fabricante se reserva su derecho de mejora y cambios en el producto sin previo aviso. Las imágenes utilizadas para publicidad y marketing pueden diferir del producto final en leves aspectos.



Serious Barbecues

beefeaterbbq.com



Signature Series Built-in BBQ grill

Cut Out Dimensions

For built-in installations: islands, masonry, other non-combustible material structures

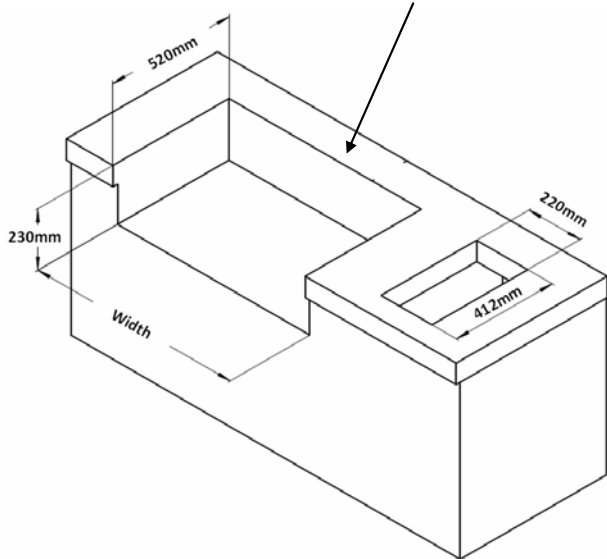
Signature Series Built-In BBQs	2 burner	3 burner	4 burner	5 burner
Width	508mm	671mm	828mm	985mm
Height	230mm			
Depth (includes 20mm rear ventilation clearance)	520mm			
Minimum Clearance to Combustible Materials	450mm			

Side / Wok Burner

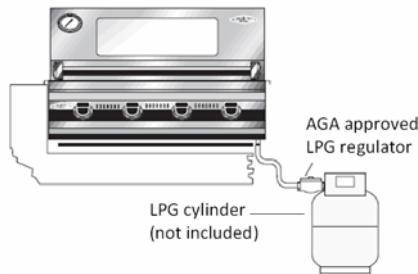
Width	220mm
Depth	412mm
Minimum Clearance to Combustible Materials	450mm

Important:

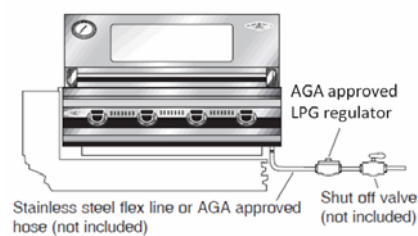
Allow sufficient distance at rear of installation for hood opening clearance requirements



LPG Installation



Natural Gas Installation

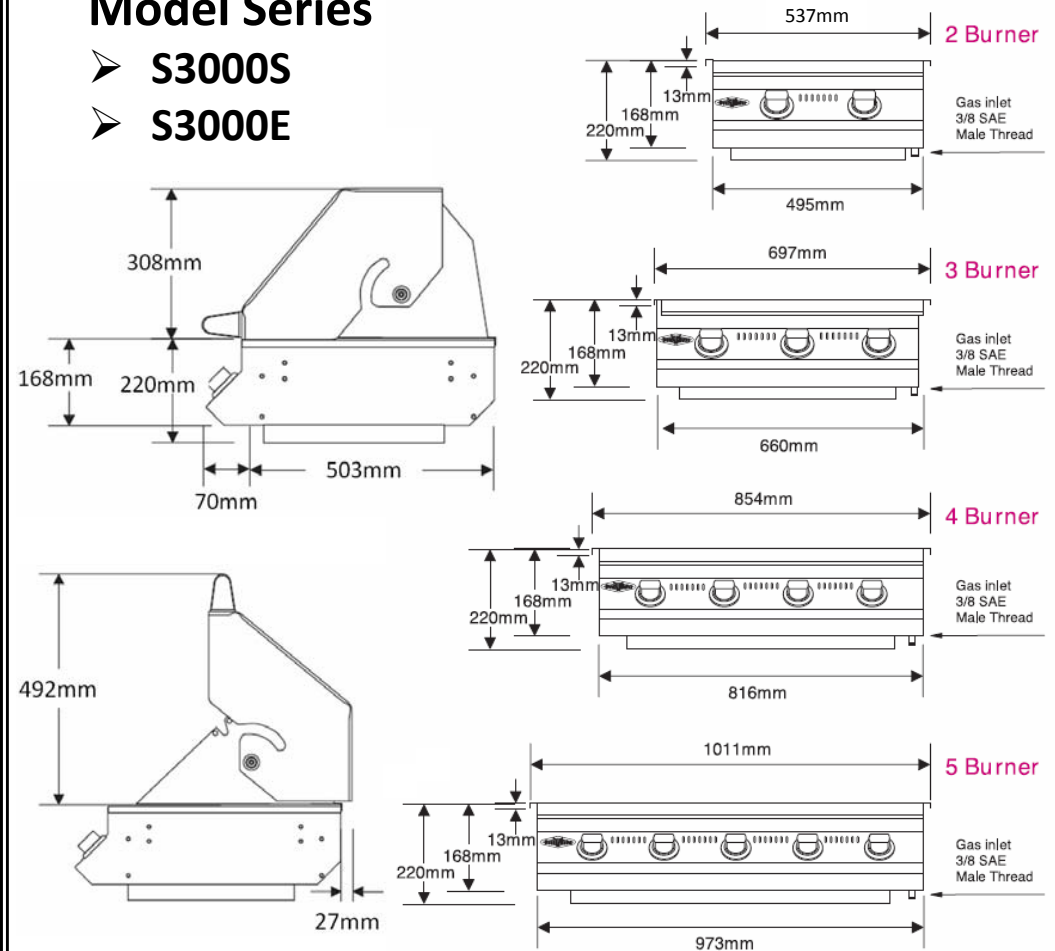


BBQ Dimensions

Model Series

➤ S3000S

➤ S3000E



Weight (with hood)

➤ 2 burner: 45.0kgs / 3 burner: 55.0kgs / 4 burner: 65.5kgs / 5 burner: 76.0kgs