



**MANUAL INSTRUCCIONES MONTAJE  
Y MANTENIMIENTO**

**MODELOS PROLINE TAPA HORNO  
Y PROLINE TAPA PLANA**

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. Este aparato cumple la normativa BS EN 498:2012.

## **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. Además, contiene las piezas necesarias y etiquetado para uso con gas natural. 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.

### **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.

### **IMPORTANTE**

Este aparato tiene un dispositivo de control de la llama, conocido también como termopar.

#### **Instrucciones de funcionamiento:**

Para más seguridad, el aparato cuenta con dispositivos de control de llama conocidos como termopar. Este sistema apagará el suministro del gas de un quemador si la llama se apaga por cualquier motivo.

#### **Cómo funciona:**

El termopar apaga el suministro del gas si la llama se apaga. Durante el funcionamiento normal del aparato, la llama del quemador está en contacto con el sensor. Si la llama se apaga por el viento, por ejemplo, la válvula de control cierra el suministro del gas de dicho quemador para evitar una fuga de gas continua.

### **ADVERTENCIA**

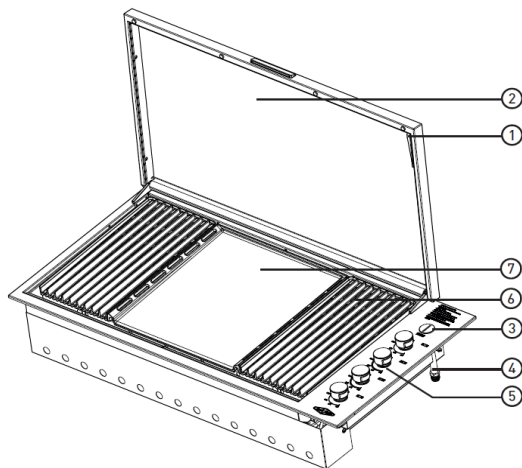
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Lea las instrucciones de uso.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro del gas tras su uso.
- Utilice guantes protectores siempre que entre en contacto con los componentes que se calientan.
- No se 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 obstruido 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.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

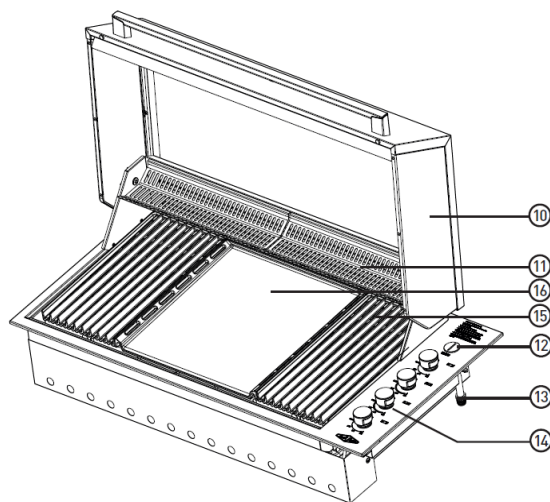
### Barbacoa encastrable con tapa plana Proline

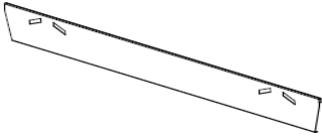
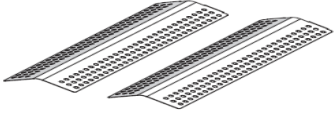
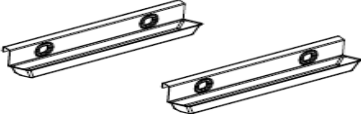


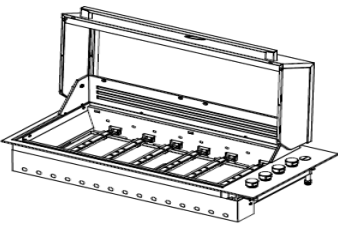
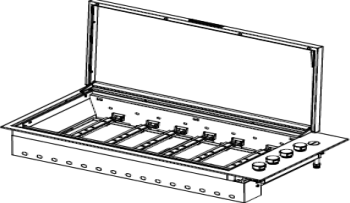
1. Pata pivotante
2. Tapa plana
3. Tapa de la pila
4. Punto de conexión del gas
5. Mandos de control
6. Parrilla de hierro fundido
7. Plancha de hierro fundido
8. Bandeja recogegrasa removible, ubicada en la parte delantera de las parrillas (no se ve)
9. 2 difusores de calor ubicados bajo las parrillas (no se ven).




### Barbacoa encastrable con tapa horno Proline

10. Tapa horno
11. Parrilla calentaplatos
12. Tapa de la pila
13. Punto de conexión del gas
14. Mandos de control
15. Parrilla de hierro fundido
16. Plancha de hierro fundido
17. Bandeja recogegrasa removible, ubicada en la parte delantera de las parrillas (no se ve)
18. 2 difusores de calor ubicados bajo las parrillas (no se ven).



	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
	Protector de calor trasero	1
	Difusores	2
	Recogegrasas	2
	Plancha	1
	Parrillas	2
1 bolsa de plástico, con libro de instrucciones, pegatinas, 1 arandela de fibra, adaptador de latón, conector en forma de cono, inyectores de gas para conversión.		1
	Barbacoa con tapa horno	1
	Barbacoa con tapa plana	1

## ESPECIFICACIONES DEL GAS

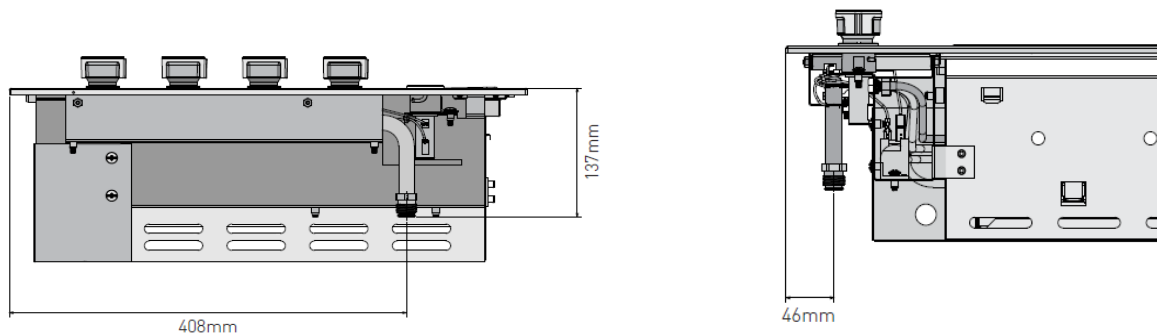
<b>PAÍS</b>	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	PL	AT, DE, SK, CH, LU	FR, IT, DK, IE, BG, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, HR, RO	DE, LU, PL, NL
<b>CATEGORÍA</b>	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I2H	I2E
<b>TIPO</b>	Butano Propano	Butano, propano u otras mezclas			Gas natural	
<b>PRESIÓN DE ENTRADA DEL GAS (MBAR)</b>	28-30 37	28-30	37	50	20	
 <b>INYECTOR (MM)</b>	0,9		0,85	0,78*	1,3	
<b>ENTRADA TOTAL CALOR</b>	18,6kW (1354 g/h para GLP)				17,2kW	

\* Si se instala con un regulador de segunda etapa con reducción de presión a 28-30mbar no hace falta cambiar los inyectores instalados de fábrica.

### 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.

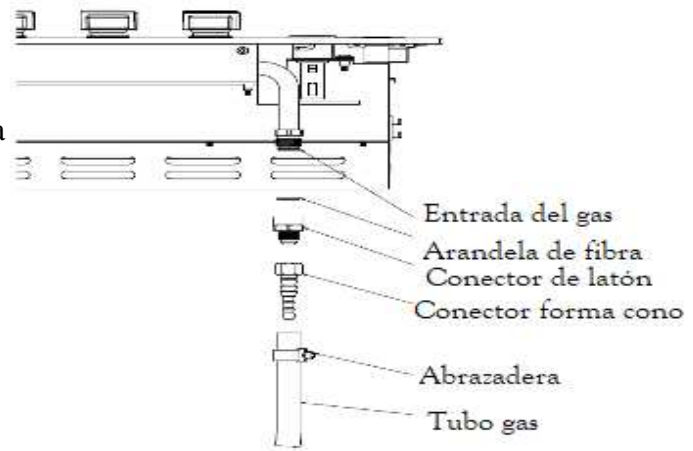


## Instalación con butano/ propano

Esta barbacoa viene preparada de fábrica para su uso con butano/propano y está etiquetada con estas indicaciones. Los kits de conversión y de conexión pueden variar según el país. Para detalles en cuánto al kit necesario e instrucciones de instalación de su país, consulte a su vendedor.

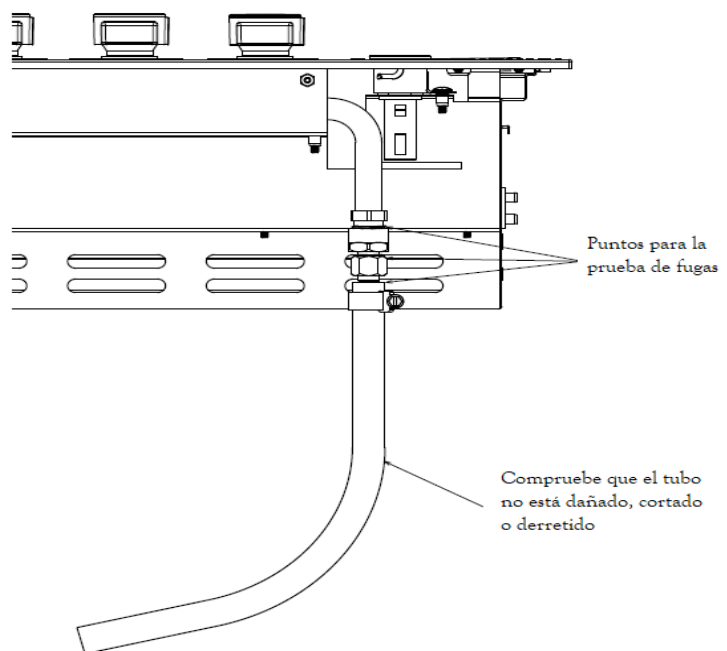
### Conexión del aparato al suministro de butano/propano

1. Ponga el conector de latón en la entrada del gas y asegúrese de que la arandela de fibra azul está en su sitio. No fuerce la rosca.
2. Enrosque el conector en forma de cono al conector corto de latón de 3/8" SAE. No fuerce la rosca.
3. Ponga el tubo y regulador que corresponda según el gas que utilice y asegúrelo con una arandela.
4. Una vez las conexiones están ya hechas, realice una prueba de fugas.



### 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.



## INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DEL GAS

NOTA: La conversión de este aparato para uso con un gas distinto al instalado de fábrica, debe realizarla personal cualificado y deben expedirle un certificado de idoneidad al finalizar. La conversión de esta barbacoa por personal no cualificado puede hacer que no funcione adecuadamente, se produzcan daños tanto personales como materiales, y que además, quede anulada la garantía y responsabilidad del fabricante.

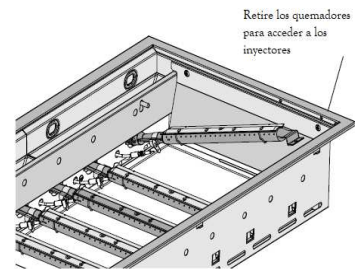
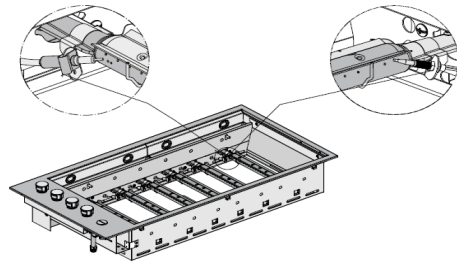
### Conversión del aparato a otro tipo de gas

Los kits de conversión e procedimientos de instalación pueden variar según el país, así que por favor, en caso de duda, consulte a su proveedor.

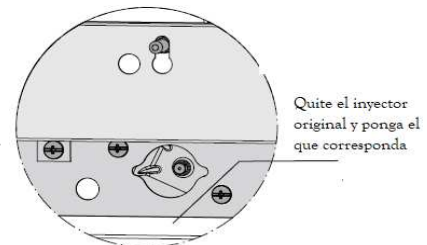
#### Procedimiento:

##### 1. Cambio de inyectores

- Para cambiar el tipo de gas, hace falta cambiar el tamaño de los inyectores (consulte la tabla de la página 6). Para cambiar los inyectores, primero retire el electrodo de encendido y el termopar de cada quemador cómo se indica.
- Retire el quemador de su punto de apoyo levantándolo desde la parte trasera como se indica.



- Cambie el inyector por el inyector del tamaño que corresponda (consulte la tabla de la página 6). Todos los inyectores tienen marcado su tamaño del orificio.

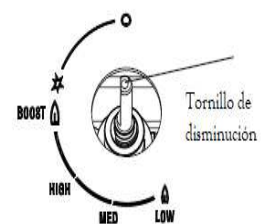


- Monte de nuevo el quemador y el electrodo de encendido y el termopar.
- Repita esta acción en el resto de quemadores.

Cuando cambie el tipo de gas, deberá ajustar las válvulas para que vayan al punto de llama mínima. Esto deberá hacerse tras conectar la barbacoa al suministro del gas y haber realizado la prueba de fugas.

##### 2. Ajustar el punto de reducción de llama de la válvula

- Encienda cada quemador y gire el mando de control a la posición "Low", a continuación, quite el mando de la válvula, y retire la arandela.
- Utilizando un destornillador pequeño de punta plana, ajuste el punto de reducción de llama girando hasta que se vea la llama reducida al mínimo en el quemador.
- Vuelva a poner la arandela.
- Vuelva a comprobar el funcionamiento del quemador al máximo y al mínimo. Repita el procedimiento en todas las válvulas.



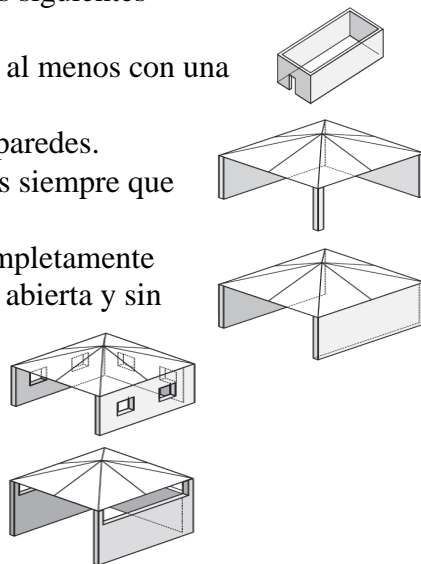


## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA BUTANO/PROPANO

- Utilice solo bombonas de gas que cumplan la normativa nacional. El tamaño de bombona mínimo para uso con este aparato es el del modelo de 6kg. 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. En Finlandia no podrá exceder los 1,2m.
- 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.

## 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**

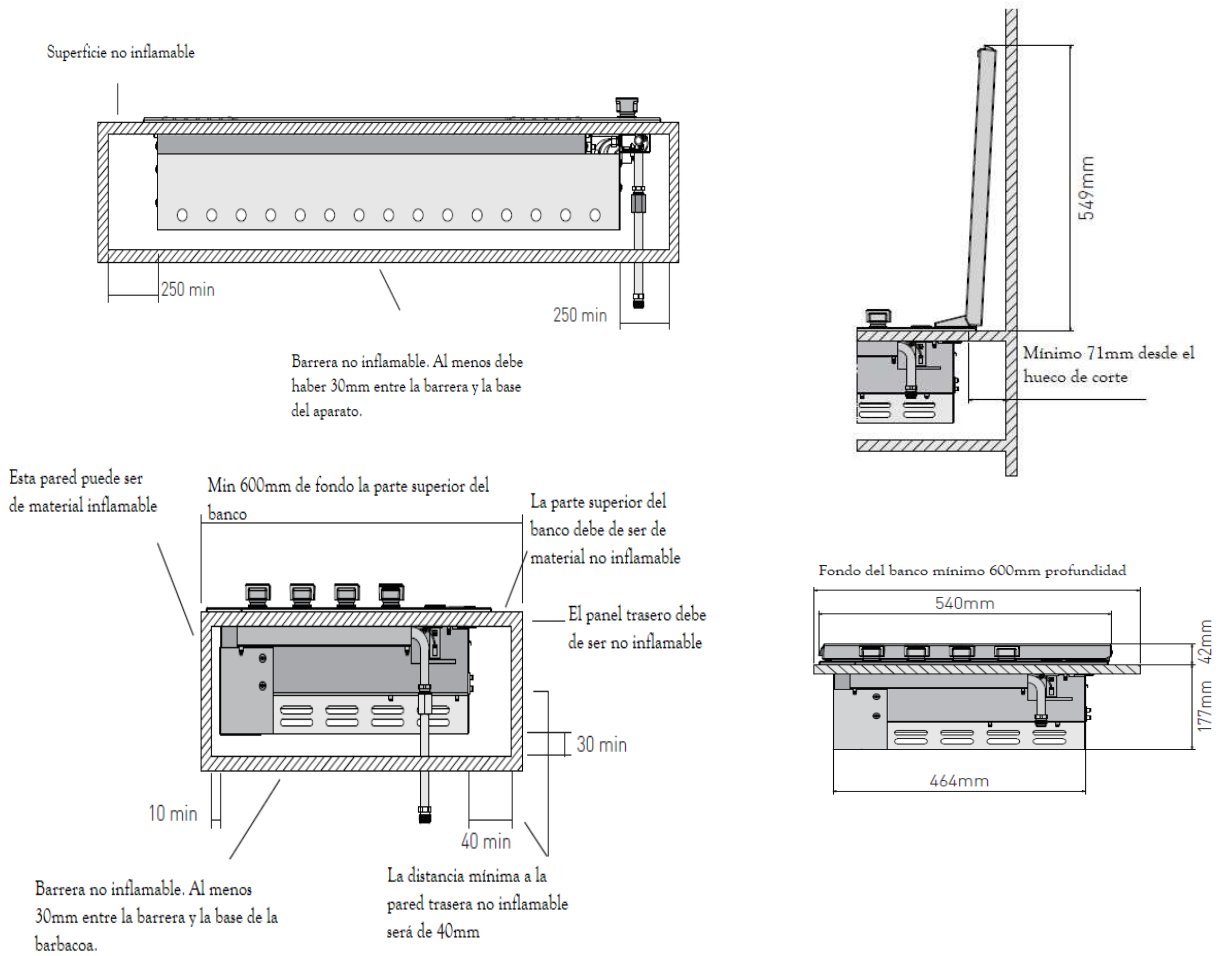
Al pensar en la ubicación y preparar la estructura para la instalación de la barbacoa, tenga en cuenta los siguientes puntos:

- 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 10mm 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 para el modelo con tapa horno y de 250mm para el modelo con tapa plana.
- La separación vertical sobre la superficie de cocción de cualquier material inflamable será de al menos 1000mm.
- La separación mínima con una pared vertical sobre el nivel del banco deberá ser de 250mm en el lado derecho y 250mm en el lado izquierdo.
- 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.
- Esta barbacoa está fabricada para encastrarse en un banco con una profundidad mínima de 600mm.
- 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.

### **Estructura de montaje**

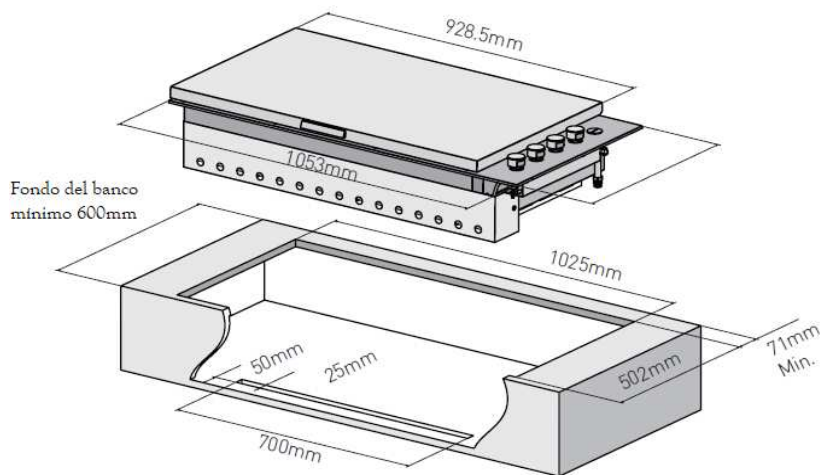
- La barbacoa requiere una barrera no inflamable en la parte inferior para evitar que se acumulen altas temperaturas. El panel de barrera debe colocarse al menos a unos 30mm de la base de la unidad.
- La superficie del banco donde se coloque la barbacoa deberá fabricarse con materiales no inflamables. Se recomienda que sea de obra, granito, mármol, azulejo...
- Este aparato requiere ventilación. La apertura de ventilación puede estar en dos ubicaciones diferentes: en el frontal del banco, o en la barrera no inflamable de la parte inferior de la barbacoa. Consulte las imágenes de la página siguiente para ver las opciones de ventilación y alternativa de ubicación.
- Este aparato puede montarse tanto en un banco tipo isla como en un banco con salpicadero. Consulte las indicaciones pertinentes según su instalación.
- En el caso de uso con butano/ propano, los armarios de debajo de la barbacoa deben tener una rejilla de ventilación en la parte inferior para evitar posibles acumulaciones de gas.
- Las distancias en la estructura de soporte deben ser las indicadas en las siguientes imágenes:

## DIMENSIONES



## Instalación tipo isla

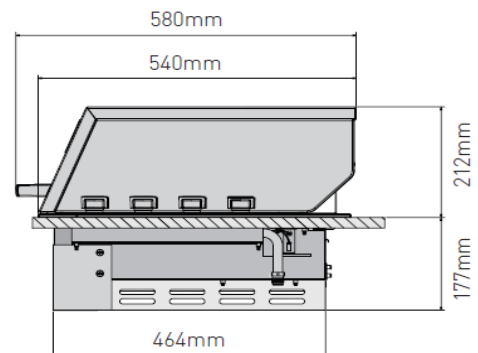
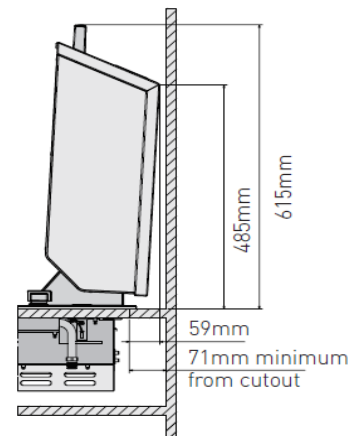
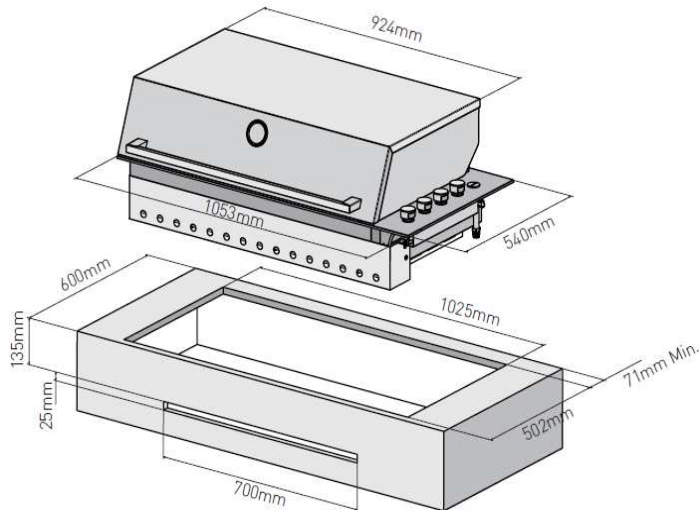
(el ejemplo muestra el modelo con tapa plana)



Ventilación alternativa en la base de la construcción (frontal cortado en la imagen para mejor explicación).

**ADVERTENCIA:** Este aparato requiere ventilación. Se aconseja un espacio abierto. Se puede poner una rejilla si se desea. Esta zona de ventilación permitirá que entre aire en la construcción para asegurar la correcta combustión de los gases y la correcta extracción de productos inflamables. El espacio de ventilación no debe medir menos de 700mmx25mm

## Instalación en un banco con salpicadero (en el ejemplo se muestra el modelo con tapa horno)



**ADVERTENCIA:** Este aparato requiere ventilación. Se aconseja un espacio abierto. Se puede poner una rejilla si se desea. Esta zona de ventilación permitirá que entre aire en la construcción para asegurar la correcta combustión de los gases y la correcta extracción de productos inflamables. El espacio de ventilación no debe medir menos de 700mmx25mm

## Instalación en un banco con salpicadero

- El salpicadero debe ser de un material no inflamable a menos que esté a más de 450mm de distancia del aparato.
- El espacio libre entre la barbacoa y un salpicadero inflamable será de 250mm para el modelo con tapa plana y de 450mm para el modelo de tapa horno.
- La profundidad mínima (de delante a atrás) del banco sobre el que se instala la barbacoa será de 600mm.
- La medida del corte en el banco para la instalación de la barbacoa será de 1025mm x 502mm. Consulte la imagen de arriba.
- Para el modelo con tapa horno se requiere un espacio trasero específico entre el salpicadero y la base del corte del banco de 71mm mínimo. Esto permitirá que se pueda abrir la tapa.

## Instalación tipo isla

- Si este aparato se instala en una construcción tipo isla, se podrá colocar centrado, siempre que se sigan todas las instrucciones anteriormente indicadas en referencia a las distancias de materiales combustibles. Preste especial atención a las dimensiones totales del corte para que se pueda abrir la tapa y quede el producto bien encastrado.
- El corte para la colocación de la barbacoa deberá ser de 1025mm x 502mm. Consulte la imagen.

## REQUISITOS PARA EL GAS

### ADEVERTENCIA

- 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:

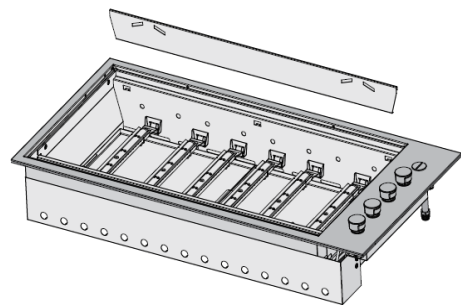
En el caso de construcciones con pared de metal o material impermeable similar, deberá haber aperturas de ventilación en la parte superior e inferior del armario o hueco, cada apertura deberá tener al menos 200cm<sup>2</sup> de espacio libre para la bombona.

- 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 200cm<sup>2</sup>.

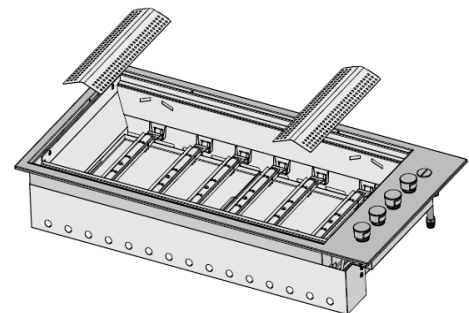
### Instalación de la barbacoa en el banco.

- Se adjunta un soporte para cerilla con cadena con el manual de instrucciones. Esto es para poder encender la barbacoa de forma manual en caso de que el encendido automático no funciones. El final de la cadena lleva un enganche para fijarla a la barbacoa de forma permanente, y en el otro extremo, se coloca la cerilla (consultar la página 16 para ver cómo encender de forma manual).

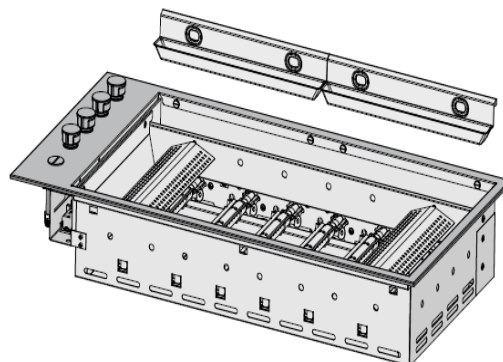
1. Retire todos los componentes de dentro de la caja.
2. Coloque el protector térmico en la parte trasera de la barbacoa insertando los tres toques superiores en los agujeros traseros deslizando la placa hacia abajo.



3. Coloque los difusores sobre los quemadores (debajo de las parrillas) y fije los bordes traseros de los difusores en los huecos del panel protector térmico.

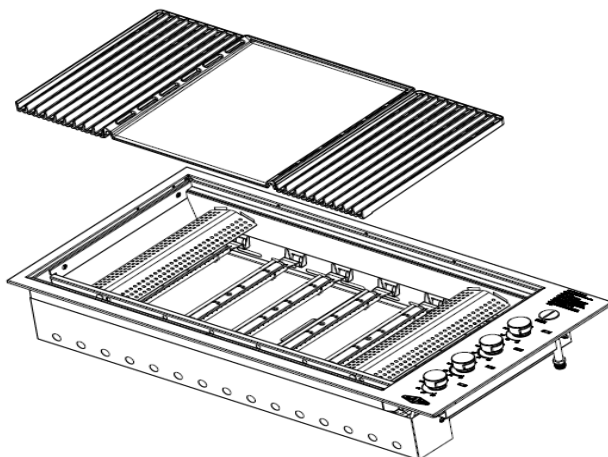


4. Colocar las cubetas recogegrasa en el frontal de la barbacoa.



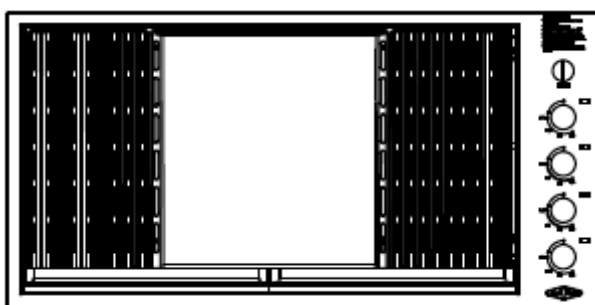
5. Coloque la plancha y las parrillas como se muestra en la imagen, asegurándose de que los difusores de calor quedan debajo de las parrillas.

NOTA: Asegúrese de que las parrillas están colocadas correctamente para que las grasas y aceites caigan a las cubetas recogegrasa situadas en la parte frontal.



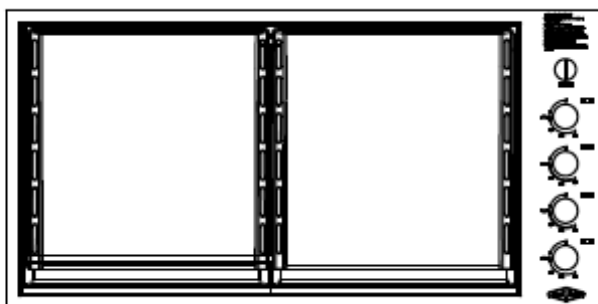
Configuración recomendada: plancha en el centro.

Se recomienda esta composición para rustir y asar y ofrece una distribución de calor óptima por toda la zona de cocción.



Configuración NO recomendada: 2 planchas.

Esto podría causar daños al aparato por acumulación de altas temperaturas en las superficies del producto y el funcionamiento del aparato se vería reducido (si la tapa horno estuviese cerrada)



## 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 o la tapa plana.

NOTA: La tapa plana está diseñada para una función protectora de la meteorología. No está diseñada para cocinas con ella como una tapa horno.

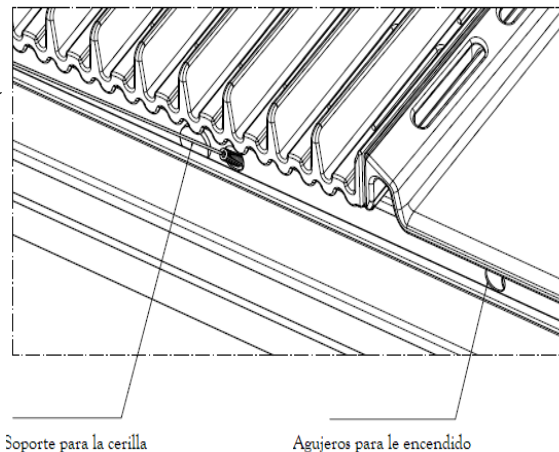
- Compruebe que todos los mandos están en la posición “OFF”
- Asegúrese de que las planchas y parrillas están limpias.
- Abra la válvula de paso del gas del regulador.

### 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 “BOOST”
- Espere 3 segundos, suelte el mando y compruebe que hay llama.
- Si el quemador no se ha encendido, gire el mando a la posición “OFF”. Espere a que se vaya el gas acumulado, y luego, repita la operación.

### 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, ponga una cerilla de 40mm en el soporte para cerillas incluido con la barbacoa. Pase la cerilla encendida por los agujeros destinados a esta finalidad en la parte frontal de la barbacoa, por delante de las parrillas. Gire el mando a la posición “BOOST” para encender el quemador. 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.



### 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 su barbacoa tiene tapa plana, se recomienda quitar la tapa plana en condiciones de mucho viento.
- Si la barbacoa no funciona correctamente, consulte la página 20, problemas de encendido.

## Métodos de cocción:

### Cocción directa/ asado

- Para obtener mejores resultados durante el uso de su barbacoa, una vez precalentado el aparato, ponga los mandos en la posición Medium (medio) o Low (bajo) para mantener la temperatura deseada.
- Si se hace trabajar a los quemadores a altas temperaturas, se provocará mucho humo y además, podría quemar la comida. También tendrá más llamaradas por la grasa de los alimentos que esté cocinando.

### Cocción indirecta/ rustido

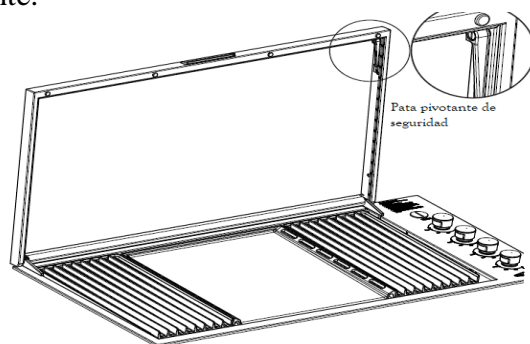
- Para el modelo con tapa horno, se recomienda, una vez precalentada la barbacoa, utilizar solo los dos quemadores exteriores, a fuego bajo (low) para mantener una buena temperatura de cocción.
- No se recomienda usar más de dos quemadores con la tapa cerrada, ya que la barbacoa se puede sobrecalentar y dañarse. El termómetro indica el rango de temperaturas óptimo para rustir.

### Apagado de los quemadores

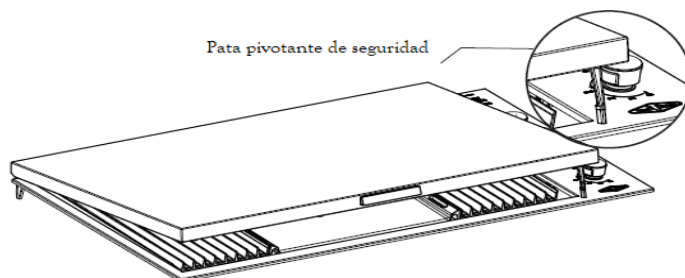
- Cuando haya terminado de cocinar, gire el mando totalmente en sentido horario hasta que el marcador esté en la posición "OFF".

## SEGURIDAD EN LA TAPA/ SOLO PARA EL MODELO CON TAPA PLANA

Para asegurarnos de que el usuario se acuerda de apagar el gas antes de cerrar la tapa, hemos puesto una pata de seguridad pivotante.



Al cerrar la tapa, la pata pivotante caerá hacia delante y se apoyará sobre el marco de la barbacoa evitando que quede cerrada. Tras comprobar que ha apagado todos los quemadores y ha cerrado la válvula del gas del regulador, podrá cerrar correctamente la tapa empujando la pata hacia detrás.



## ¡ADVERTENCIA!

### NUNCA DEBE CERRAR LA TAPA PLANA SI LA BARBACOA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

Si cierra la tapa plana durante el uso de los quemadores, ésta se decolorará y se podría deformar por el calor, dañando no solo la tapa, sino también la barbacoa. Cualquier daño causado en la barbacoa por haber cerrado la tapa durante su uso, no quedará cubierto por la garantía del fabricante.



## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Las barbacoas Proline 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.

### **Plancha y parrillas de hierro fundido**

Las parrillas y la plancha de hierro fundido, tienen un tratamiento de porcelana esmaltada mate.

NOTA: La mayoría de los ácidos, jugos, adobos y salsas de los alimentos contienen ácidos que atacan las superficies de hierro fundido 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.

### **Ciclo de limpieza intensivo**

#### **¡Solo para la barbacoa con tapa horno!**

En los casos en los que las parrillas se ensucian mucho y cuesta limpiarlas, puede configurar la barbacoa para realizar un ciclo de limpieza intensivo.

Para ello debe tener la tapa horno completamente abierta, y retirar todas las piezas de acero inoxidable como es la parrilla calentaplatos. Encienda todos los mandos y póngalos en la posición "BOOST". Tras más o menos 30 minutos, todos los restos de grasa, comida, aceites y demás, se habrán quemado. Apague los quemadores y cierre la válvula de paso del gas. Una vez la barbacoa se haya enfriado, podrá limpiar tranquilamente los restos con un trapo húmedo.

Cuando ya tenga todo limpio, unte un papel de cocina con aceite de oliva y páselo ligeramente por las superficies de cocción para protegerlas.

### **¡ADVERTENCIA!**

**Durante el proceso de limpieza, tanto la tapa plana como en el caso de la tapa horno, deben de estar abiertas.**

**El no cumplir este paso, podrá provocar daños en el acero, en la barbacoa e incluso daños materiales y personales.**

### **Otras superficies de acero inoxidable**

#### **¡PRECAUCIÓN!**

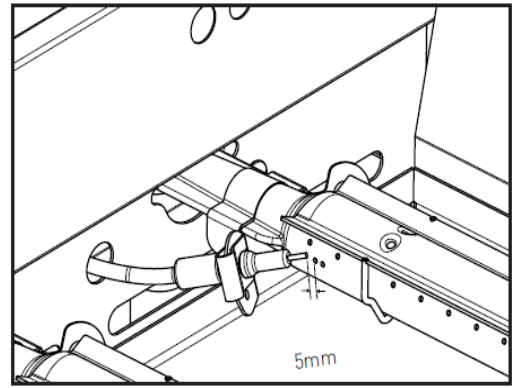
No utilice productos abrasivos o limpiadores cáusticos, estropajos o rascadores metálicos sobre estas superficies de acero inoxidable ya que podrían rallarlas permanentemente y dañar la barbacoa.

- Limpie todos los componentes de acero inoxidable, incluyendo la tapa plana, la tapa horno y los mandos de control con un trapo suave con agua caliente y un poco de jabón.
- El interior de la barbacoa puede limpiarse del mismo modo. El panel trasero interior se puede retirar para limpiar de modo más cómodo y volver a colocar al estar limpio y seco.
- Asegúrese de secar todas las partes que limpia con un trapo bien seco para que no quede humedad.

## **¡PRECAUCIÓN!**

**Tenga especial cuidado (particularmente cuando esté limpiando los mandos y sus alrededores) y asegúrese de que no entra agua con jabón ni residuos dentro del panel de control, en las válvulas o en los quemadores. También tiene que tener cuidado en no tocar o mover la punta del electrodo de encendido.**

Debe haber una distancia de 5mm entre la punta y los quemadores (consulte la imagen).



## **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 y el protector térmico trasero. Los quemadores se pueden quitar (consulte la página 8 “cambio de inyectores”). Los paneles térmicos de la base del cuerpo de la barbacoa pueden sacarse 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 sobre los inyectores.

## **Limpieza de los cazos recogegrasa**

Las barbacoas Proline tienen un sistema de recolección de la grasa único el cuál utiliza los canales de las parrillas para drenar todo el aceite por la parte frontal hacia los cazos, que son fáciles de quitar para limpiar después de cada uso.

- Para retirar los cazos, tire hacia arriba de ellos por la parte delantera de la barbacoa y vacíe su contenido como corresponda. Limpie los cazos con agua tibia jabonosa. Puede ponerlos también en el lavaplatos si lo desea.

## **¡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

### Sistema de encendido

Para cambiar la pila del sistema de encendido, gire la tapa de la pila en sentido antihorario. Levante la tapa para acceder al muelle y la pila. Quite el muelle y la batería y cambie la pila por una nueva AA. Vuelva a poner el muelle y la tapa. Pruebe apretando el mando que se escucha un “clic”.

NOTA: Asegúrese de que la pila se ha puesto en la posición correcta.



### Ranuras de ventilación

Las ranuras de ventilación de la estructura que aguanta la barbacoa 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.

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.

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 tubos venturi	x		
Inspeccionar y limpiar los quemadores de la barbacoa		x	
Comprobar la fecha de caducidad de la bombona de gas		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

## PROBLEMAS DE ENCENDIDO

No se mantiene la llama al soltar el mando.	No se ha presionado el mando lo suficiente para hacer que la llama quede prendida. Agujero cercano al termopar obstruido .	Repita el procedimiento de encendido y aguante el mando presionado durante 5 segundos. Compruebe que hay llama y que la punta del termopar está caliente por el fuego de dicha llama.
Exceso de humo por la superficie de cocción.	El mando está en una temperatura muy alta.	Girar los mandos a temperaturas más bajas o apagar alguno de los quemadores.
Olor a gas  NO INTENTE ENCENDER EL APARATO	Fuga de gas.	Cierre los mandos y la válvula de paso de gas del regulador. Compruebe si hay fugas, apriete las juntas. Si el problema persiste, consulte a su proveedor.
El aceite no cae en los cazos recoge grasa.	Las parrillas y plancha no están en la posición correcta.  Las parrillas y plancha no están limpias.	Asegúrese de que la plancha y las parrillas están colocadas correctamente tal y como se indica en la página 15. Siga el procedimiento de limpieza tal y como se indica en la página 17.
La barbacoa está muy caliente al rustir.	Incorrecta temperatura de los quemadores.	Para rustir, solo se deben usar los dos quemadores exteriores a temperatura baja para rustir. Compruebe el termómetro y ajuste los mandos para conseguir la temperatura deseada.
La barbacoa está muy caliente para asar.	Incorrecta temperatura de los quemadores.	Una vez precalentada, utilice los quemadores a fuego bajo. La barbacoa ya está muy caliente y debe reducir la temperatura para conseguir un buen asado y no quemar la comida.



## **GARANTÍA:**

### **Barbacoa Beefeater Proline tapa horno y Proline tapa plana**

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.

<b>PLAZOS DE GARANTÍA (AÑOS)</b>	
<b>BARBACOA</b>	
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
<b>TAPA</b>	
Tapa	2
Piezas de acero fundido	2
Resto de piezas	2