



Montage- en bedieningsinstructies

1500 SERIE

INBOUW

BDB1530GAE, BDB1540GAE & BDB1550GAE



ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

BMAN_1500Series_Builtin_EU_Aug20_DUTCH



EUROPA

Geachte klant,
 Gefeliciteerd en bedankt voor het kiezen van onze barbecue!
 We zijn er zeker van dat u er veel plezier aan zult beleven. Voordat u de barbecue gaat gebruiken, raden wij u aan de relevante hoofdstukken van deze handleiding door te lezen, waarin u een beschrijving van uw apparaat en alle functies vindt.
 Om de altijd aanwezige risico's te vermijden bij het gebruik van een apparaat, is het belangrijk dat het apparaat correct is geïnstalleerd en dat u de veiligheidsinstructies zorgvuldig leest om verkeerd gebruik en gevaar te voorkomen.
 Wij raden u aan dit instructieboekje te bewaren voor toekomstig gebruik en doorgeeft aan eventuele toekomstige eigenaren.
 Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is. Gebruik het apparaat bij twijfel niet. Neem in dat geval contact op met uw plaatselijke klantenservice.
 Dit apparaat voldoet aan de eisen van EN 498:2012 & EN484:2019.

Gebruiksvoorwaarden

Deze belangrijke opmerkingen zijn van toepassing op uw apparaat. Het niet naleven van deze gebruiksvoorwaarden kan van invloed zijn op uw mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie.

- Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een gekwalificeerd, bevoegd persoon.
- Dit product is alleen bedoeld voor persoonlijk, huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.
- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Dit product moet worden geïnstalleerd, bediend en onderhouden volgens de instructies.
- Ventilatiegaten in de barbecue mogen niet worden afgedekt of belemmerd door de manier van installeren.

Zorg ervoor dat u de instructiehandleiding volledig leest voordat u voor service belt, anders kan een servicetoeslag van toepassing zijn.

Noteer hier het model en serienummer:

Modelnummer:

Serienummer:

PNC:

Belangrijke veiligheidsinstructies.....3
 Productbeschrijving8
 Productafmetingen9
 Gasspecificaties 10
 Waarschuwingen voor installatie..... 11
 Richtlijnen voor inbouwbehuizing..... 12
 De barbecue in elkaar zetten..... 13
 Branders verwijderen en plaatsen en de lekttestprocedure..... 17
 Gebruiksaanwijzing 18
 Kookmethodes 19
 Schoonmaak en onderhoud..... 21
 Technische informatie..... 22
 Problemen oplossen 24
 Notities..... 25
 Garantie 27

Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door en bewaar deze op een handige plaats voor later gebruik.

De symbolen die u in dit boekje ziet, hebben de volgende betekenissen:



WAARSCHUWING

Dit symbool geeft informatie over uw persoonlijke veiligheid.



VOORZICHTIG

Dit symbool geeft informatie aan om schade aan het apparaat te voorkomen.



BELANGRIJK

Dit symbool geeft tips en informatie over het gebruik van het apparaat aan.



OMGEVING

Dit symbool staat bij tips en informatie over het economisch en ecologisch gebruiken van het apparaat.

BELANGRIJKE INFORMATIE DIE VAN INVLOED KAN ZIJN OP UW FABRIEKSGARANTIE

Het opvolgen van de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding is uiterst belangrijk voor uw gezondheid en veiligheid. Als u zich niet strikt aan de vereisten in deze handleiding houdt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade en is van invloed op de mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie van BeefEater die bij uw product wordt geleverd. Producten moeten worden gebruikt, geïnstalleerd en bediend in overeenstemming met deze handleiding. U kunt mogelijk geen aanspraak maken op de fabrieksgarantie van BeefEater in het geval dat een productfout het gevolg is van het niet naleven van deze handleiding.

Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door en bewaar deze op een handige plaats voor later gebruik.



BELANGRIJK

Belangrijk - controleer op eventuele beschadigingen

Als u merkt dat de barbecue beschadigd of gemarkeerd is, moet u dit binnen 7 dagen melden als u aanspraak wilt kunnen maken op vergoeding onder de fabrieksgarantie. Dit heeft geen invloed op uw wettelijke rechten.



MILIEU

Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers

- De meeste verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Voer deze materialen af via uw plaatselijke recyclingdepot of plaats ze in geschikte inzamelcontainers.
- Als u dit product wilt weggoien, neem dan contact op met uw plaatselijke autoriteiten en vraag naar de juiste verwijderingsmethode.



WAARSCHUWING

Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een gekwalificeerd, bevoegd persoon.

Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging of onderhoud kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken en kan uw mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie beïnvloeden.

Neem contact op met de dichtstbijzijnde BeefEater-serviceafdeling voor aanvullende informatie of assistentie voor een erkende installateur.

Opmerking voor de installateur: deze handleiding moet bij de eigenaar blijven voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING

- Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Tdraai na gebruik de gastoevoer bij de gasfles dicht.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van met name hete componenten.
- Leun niet over de barbecue tijdens het aansteken.
- Laat de barbecue niet onbeheerd achter als deze brandt.
- Stel het aansteken niet uit nadat het gas is ingeschakeld.
- Plaats geen artikelen op of tegen dit apparaat.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van dit apparaat, terwijl hij aan staat.
- Gebruik of bewaar geen ontvlambare materialen in of nabij dit apparaat.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen op de barbecue.

- Probeer de regelknoppen en/of gasregelaars niet te demonteren of af te stellen.
- Test niet op lekken met een open vlam.
- Pas dit apparaat niet aan.
- Blokkeer de ventilatie van de barbecue niet.
- Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet door de gebruiker worden aangepast.
- Controleer of de venturi's van branders geblokkeerd zijn voordat u het apparaat gebruikt.

Het niet opvolgen van de bovenstaande waarschuwingen kan letsel of materiële schade veroorzaken en kan uw mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie beïnvloeden.



VOORZICHTIG

Dit apparaat is ingesteld voor universele LPG en is dienovereenkomstig gelabeld. Indien nodig is een ombouwset voor aardgas verkrijgbaar. De ombouw naar aardgas moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd, bevoegd persoon en na voltooiing van de conversie moet een certificaat van overeenstemming aan de eigenaar worden afgegeven..



BELANGRIJK

BeefEater barbecues zijn UITSLUITEND goedgekeurd voor GEBRUIK BUITEN en mogen niet worden gebruikt in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.

- BeefEater barbecues mogen niet in recreatievoertuigen of boten worden gebruikt.
- Lees de instructies zorgvuldig door voordat u deze barbecue gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
- Gebruik de barbecue altijd op een vlak, horizontaal oppervlak.
- Sommige voedingsmiddelen produceren brandbare vetten en sappen. Regelmatig schoonmaken is essentieel.
- Blijf altijd bij een werkende barbecue. Schade veroorzaakt door vet- en vetbranden valt niet onder de garantie.
- Houd de barbecue droog en afgedekt als u hem niet gebruikt.



WAARSCHUWING

Als u gas ruikt:

1. Sluit de gasfles of gastoevoer naar de barbecue af.
2. Doof open vuur.
3. Open de deksel.
4. Als de geur aanhoudt, bel dan uw gasleverancier of brandweer.

Voor uw veiligheid:

Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen.



WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van de instructies en het niet naleven van de waarschuwingen in deze bedieningshandleiding kan leiden tot brand, explosie of verbrandingsgevaar, wat kan leiden tot materiële schade, persoonlijk letsel of overlijden.

Gasdamp is zeer explosief en kan ernstig lichamelijk letsel of materiële schade veroorzaken als het zich ophoopt in een besloten ruimte en wordt ontstoken.

Dit apparaat mag niet onder of op brandbaar materiaal worden geïnstalleerd. Minimale afstand tot brandbare materialen tot alle zijden van het apparaat is 450 mm.

Deze instructies moeten bij de eigenaar worden achtergelaten.

NOTITIE:

1. Gebruik geen ander gas dan het type dat op het typeplaatje staat vermeld.
2. Het apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen, houd kinderen te allen tijde uit de buurt van de barbecue.
3. Alleen gebruiken op een vlak, waterpas, stabiel niet-brandbaar oppervlak. Gebruik dit apparaat niet op een oppervlak dat kan verbranden of smelten.
4. Tijdens gebruik moet de gasfles op de daarvoor bestemde bevestigingen van de barbecue worden geplaatst en moeten de toevoerslangen uit de buurt van hete oppervlakken worden gehouden.
5. Om onbedoelde brand te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat er geen zichtbare schade is aan de slang en regelaar voordat u het apparaat gebruikt en dat alle aansluitingen in goede staat zijn en niet lekken..
6. Gebruik een sopje van water met afwasmiddel op alle verbindingen om te controleren op lekken. Als er luchtbellens verschijnen, betekent dit dat er een lek is en dat het apparaat niet mag worden gebruikt.
7. De gasfles, regelaar en slang moeten voldoen aan de nationale wet- en regelgeving.
8. Verplaats of probeer het apparaat niet te verplaatsen terwijl het in werking is.
9. Gebruik dit apparaat niet voordat de slangen en gasaansluiting op lekken zijn gecontroleerd.

Aan de installateur

- Voor vaste installaties moet dit apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke autoriteiten en alle relevante wettelijke voorschriften.
- Raadpleeg voor vaste installaties de relevante wettelijke voorschriften voor informatie over leidingdiameters.
- Raadpleeg, indien nodig, een metselaar of een elektricien voor onderdelen van de installatie die van invloed kunnen zijn op deze vakgebieden.
- Zorg voor een opening van 20 mm vanaf de achterkant van de barbecue voor ventilatie en luchttoegang.
- Test het apparaat op correcte werking voordat u vertrekt en instrueer de gebruiker over het gebruik ervan.
- Als een correcte werking niet mogelijk is, koppel de barbecue dan los van de gastoevoer en neem contact op met uw dichtstbijzijnde BeefEater-dealer.
- Gebruik alleen door BeefEater geleverde slang (en) om dit apparaat aan te sluiten. Ombouwsets voor aardgas zijn verkrijgbaar bij uw dichtstbijzijnde BeefEater-dealer.

NIET DOEN:

- Leunen over de barbecue tijdens het aansteken.
- De barbecue tijdens het bereiden van voedsel onbeheerd laten.
- Wachten met aansteken van de branders na het inschakelen van het gas.
- Het spuiten of bewaren van spuitbussen in de buurt van de barbecue terwijl deze in werking is.
- Artikelen plaatsen op of tegen dit apparaat
- Bewaren van brandbare materialen, benzine of brandbare vloeistoffen of dampen binnen 450 mm van de barbecue.
- Gebruiken van bijtende reinigingsmiddelen voor de barbecue.
- Bedienan van de barbecue met een hoes erop.
- Gebruiken van plastic of glazen keukengerei op de barbecue.
- Gebruiken van de barbecue bij harde wind.
- Proberen de knoppen te demonteren.
- Proberen de regelaar te demonteren of aan te passen.
- Testen op gaslekken met een open vlam.
- Bewaren van gasflessen binnenshuis of in een afgesloten ruimte.
- Neerleggen van de gasfles neer. Houd hem altijd rechtop.
- De barbecue binnenshuis gebruiken.
- De slang blootstellen aan direct zonlicht.
- De constructie van dit apparaat of de grootte van een brander of klepopening aanpassen.
- Het apparaat verplaatsen tijdens gebruik.
- Belemmeren van de ventilatie van de barbecue.

- De flexibele gastoevoerslang of een ander elektrisch snoer in contact laten komen met het hete oppervlak van het apparaat.
- Kinderen dit apparaat laten bedienen.
- Houtskool of een andere vaste brandstof in dit apparaat gebruiken.
- Loskoppel van gasaansluitingen terwijl het apparaat aan staat.
- Gebruikmaken van een roestige of gedeukte gasfles of een fles met een beschadigde gasklep.
- De gasfles meer dan 80% van de capaciteit vullen.
- Hete toegankelijke onderdelen aanraken.

WEL DOEN:

- Draai alle gasfittings vast volgens de instructies.
- Controleer alle gaslangen en leidingaansluitingen op beschadiging, sneden of scheuren iedere keer wanneer het apparaat gaat worden gebruikt.
- Test altijd op lekkage met een oplossing van zeepachtig water.
- Controleer de hoofdopening, ingang en venturi naar elke brander en waakvlambuis regelmatig op insectennesten (bijv. Wesp, mieren of spinnen). Nesten zijn gevaarlijk en moeten grondig worden verwijderd en schoongemaakt.
- Controleer de vlammen van de brander visueel om te bevestigen dat deze branden.
- Gebruik uw barbecue alleen op een vlakke ondergrond.
- Blijf bij de barbecue tijdens het bereiden van voedsel.
- Verwarm de barbecue maximaal 10 minuten voor.
- Zet de barbecue als u klaarbent maximaal 10 minuten op hoog om overtollig vet eraf te branden.
- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u een deksel of hoes terugplaatst.
- Vervang regelmatig foliemateriaal in vet- / lekbak.
- Houd kinderen te allen tijde uit de buurt van de barbecue.
- Laat de gasfles vullen door een bevoegde LPG-leverancier.
- Raadpleeg deze instructiehandleiding bij twijfel over montage, installatie of bediening.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het aanraken van hete onderdelen.
- Sluit de gascilinder na gebruik.
- Maak de vet- / lekbak regelmatig schoon en reinig het hele apparaat minimaal twee keer per jaar.
- Verwijder altijd de deksel of hoes van het apparaat voordat u het aansteekt.
- Volg zorgvuldig de instructies met betrekking tot de slang / regelaaraansluiting.
- Houd het barbecuegebied vrij van brandbare materialen, benzine, brandbare vloeistoffen of dampen.



BELANGRIJK

Mocht de barbecue om wat voor reden dan ook uit gaan, draai dan alle bedieningsknoppen en de gasfleskraan dicht. Wacht 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw probeert aan te steken.

- Mocht er een vetbrand ontstaan, draai dan onmiddellijk alle bedieningsknoppen en de gasfleskraan dicht totdat het vuur gedoofd is. Verwijder al het voedsel van het apparaat.
- Er moet een lektest worden uitgevoerd voordat het apparaat voor het eerst wordt gebruikt en telkens wanneer de gasfles wordt bijgevuld of wanneer de gaslang en regelaar zijn losgekoppeld van de gasfles of het apparaat..

Gasflessen moeten buiten worden opgeslagen, buiten het bereik van kinderen, en mogen niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of een andere afgesloten ruimte.

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met een gasfles met een capaciteit van maximaal 9 kg (20 lbs). De totale afmeting van de gasfles mag niet groter zijn dan 315 mm in diameter en 460 mm hoog.
- De gasfles moet worden geconstrueerd en gemarkeerd in overeenstemming met de specificaties voor LP-gasflessen.
- Zorg ervoor dat de gasfles binnen de houdbaarheidsdatum valt, het wordt niet aangeraden om een gasfles te gebruiken of bij te vullen die buiten de houdbaarheidsdatum valt.
- De kraan van de gasfles moet worden dichtgedraaid als het apparaat niet in gebruik is.
- De gasfles moet een veiligheidskraag hebben om de kraan te beschermen.
- De gasfles moet altijd rechtop worden bewaard en gebruikt.

i **BELANGRIJK**

Volg altijd de volgende procedure bij het loskoppelen en verwijderen van de gasfles om deze bij te vullen:

- Zorg ervoor dat alle kranen op het toestel en de gasfles zijn dichtgedraaid voordat u de gasleiding van de gasfles loskoppelt.
- Rook niet en gebruik geen open vuur in de buurt van het apparaat of de gasfles terwijl u de gas slang loskoppelt.
- Verwijder de gasfles uit de behuizing voordat u de gasleiding loskoppelt van het toestel.
- Draai alle aansluitingen goed vast voordat u de gasfles terugplaatst in de behuizing.

De gaslekttestprocedure moet elke keer dat de gasfles wordt bijgevuld en weer op het apparaat wordt aangesloten worden uitgevoerd voordat het apparaat wordt gebruikt.

Drukregelaar aansluiten

1. Controleer of alle bedieningsknoppen in de 'Uit'-stand (OFF) staan.
2. Verwijder de beschermfolie van de gasfles, indien aanwezig.
4. Maak de verbinding zoals beschreven in afbeelding 1 en 2.
5. Test de verbinding op lekkage met een sopje. (zie Procedure voor het testen van gaslekken).

Het vervangen van de gas slang en drukregelaar moet met origineel onderdelen die specifiek voor deze barbecue bestemd zijn. Verkrijgbaar bij uw dichtstbijzijnde BeefEater-dealer.

FIG 1

Standaard drukregelaar

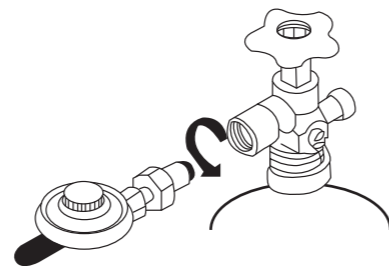
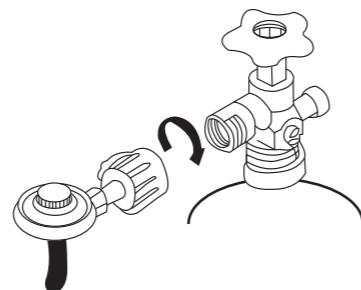


FIG 2

Snelkoppelingsdrukregelaar



Procedure voor het testen van gaslekken

Gebruik de volgende procedure om op gaslekken te controleren. Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken.

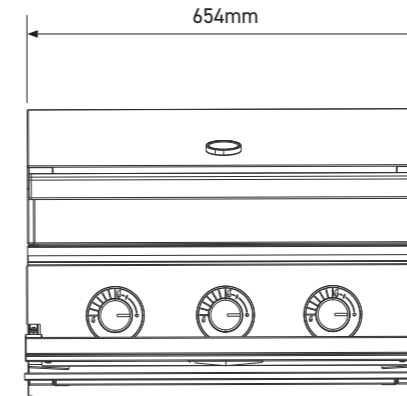
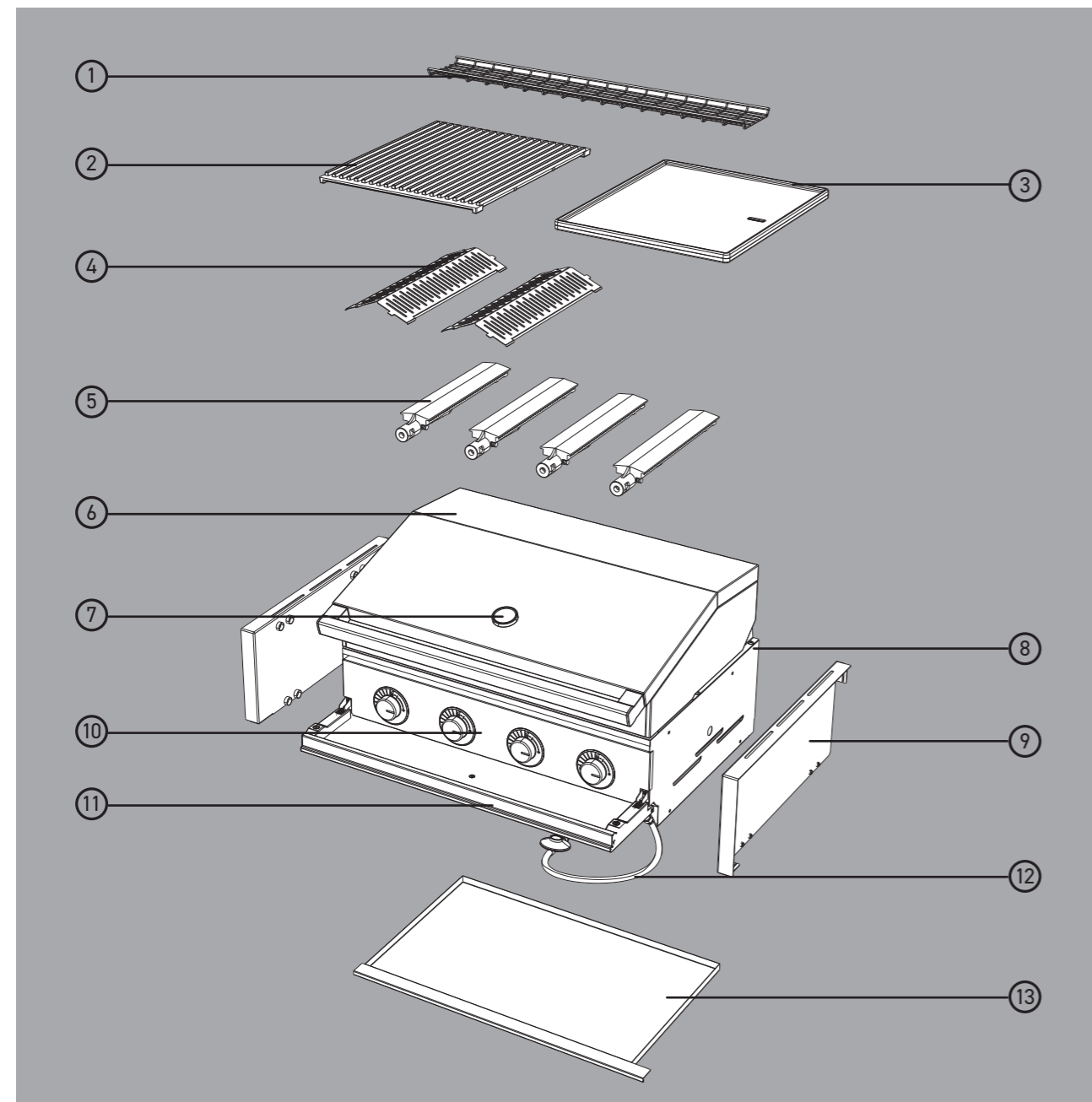
1. Mix in een klein kommetje wat water met wasmiddel of zeep. Meng de oplossing goed.
2. Zorg ervoor dat de kraan op de gasfles is opengedraaid.
3. Zorg ervoor dat de knoppen op het toestel allemaal zijn dichtgedraaid.
4. Gebruik een borstel of spuitfles om de oplossing op de gas slang aan te brengen en op elke verbinding met de gas slang en de drukregelaar.
5. Het borrelen van de oplossing geeft aan dat er een lek aanwezig is.
6. Draai alle lekkende verbindingen opnieuw aan of dicht ze opnieuw af.
7. Als het lek aanhoudt, neem dan voor hulp contact op met uw distributeur of de fabrikant.

LPG-veiligheidsinformatie

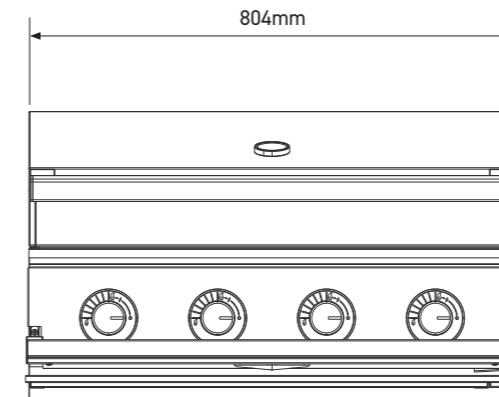
- Gebruik alleen gasflessen die voldoen aan nationale en regionale voorschriften. De minimale flesmaat voor deze barbecue is 6 kg. Zorg ervoor dat de gasfles voldoende brandstof kan leveren om de barbecue te laten werken. Raadpleeg bij twijfel uw plaatselijke gasleverancier.
- Let er bij het vervangen van de gas cilinder op dat dit uit de buurt van ontstekingsbronnen moet gebeuren.
- Sluit nooit een cilinder aan die niet voldoet aan de lokale voorschriften.
- Alle cilinders van 7 kg of groter die niet op de voorziene plaats in de trolley passen, moeten op de grond aan de achterkant van de barbecue worden geplaatst.
- Cilinders kleiner dan 7 kg (maximale afmeting 465 mm hoog x 306 mm breed) kunnen aan de haak aan de rechterkant van de barbecue worden geplaatst.
- De gaskraan moet worden dichtgedraaid als het apparaat niet in gebruik is.
- Gasflessen moeten worden opgeslagen in een goedgekeurde behuizing buiten het bereik van kinderen.
- Zorg er bij het loskoppelen van de gasfles voor dat alle knoppen in de 'UIT'-stand (OFF) staan.
- Zorg er bij het aansluiten van de slang op de fles voor dat alle aansluitingen goed vastzitten voordat u ze terugplaatst in het vak.
- Voer na elke heraan sluiting een lekkagecontrole uit zoals hiernaast beschreven.
- Alleen regelaars die voldoen aan EN 16129 kunnen worden gebruikt.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 m. In Finland mag de slang niet langer zijn dan 1,2 m.
- Het is noodzakelijk om gas slang te vervangen wanneer de nationale wetgeving dit vereist en / of als de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Zorg ervoor dat de flexibele gas slang niet is gedraaid wanneer het apparaat in werking is.

4 brander inbouwbarbecue

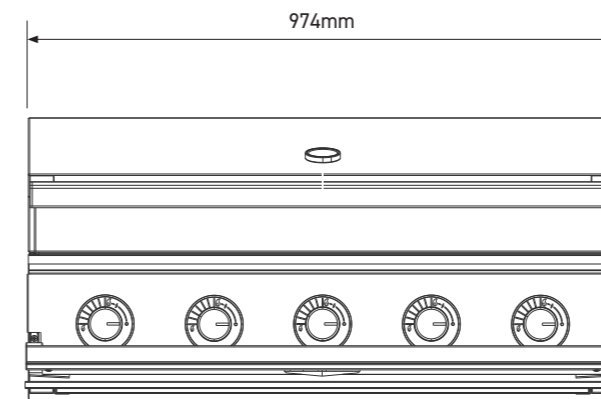
- ① Warmhoudrek
- ② Gietijzeren rooster
- ③ Gietijzeren bakplaat
- ④ Verdelers
- ⑤ Branders
- ⑥ Grildeksel
- ⑦ Thermometer
- ⑧ Behuizing
- ⑨ Steunbeugel en bevestigingsmiddelen (schaf set BAH70HS apart aan, nodig voor installatie in BeefEater buitenkeuken)
- ⑩ Bedieningspaneel
- ⑪ Klep voor bedieningspaneel
- ⑫ Gaslang en drukregelaar
- ⑬ Vetopvangbak



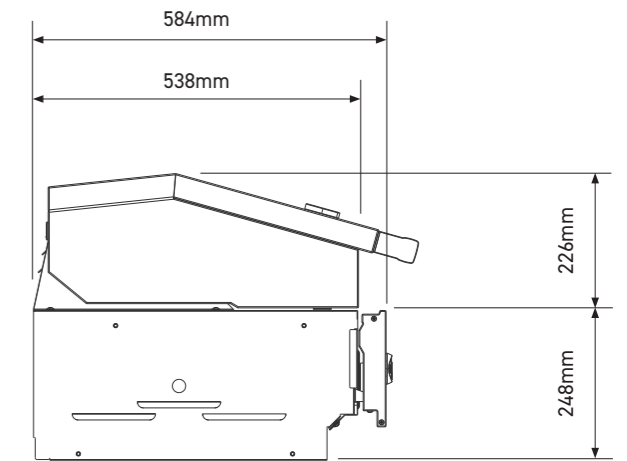
3 brander



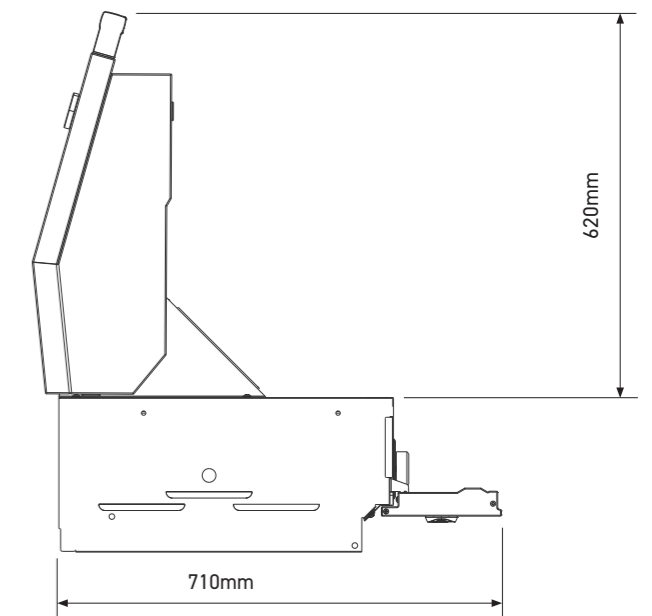
4 brander



5 brander



Deksel en klep voor bedieningspaneel gesloten



Deksel en klep voor bedieningspaneel geopend

LET OP::

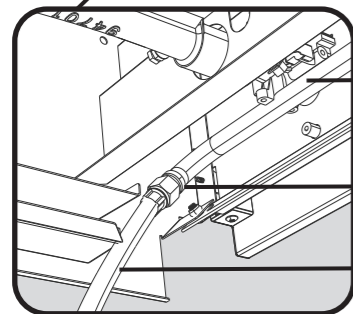
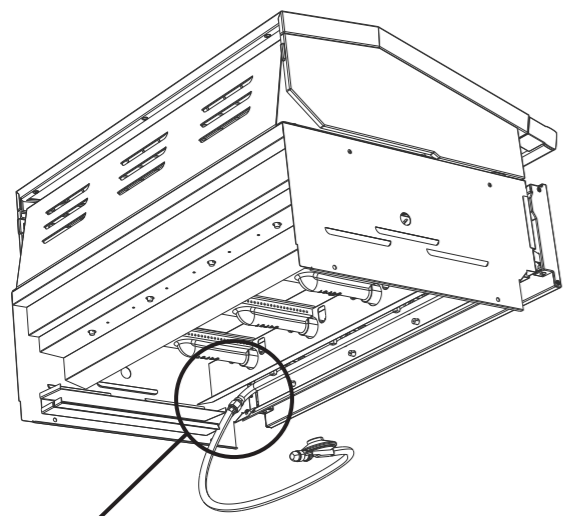
- Dit apparaat mag ALLEEN worden geïnstalleerd en onderhouden door een gekwalificeerd, bevoegd persoon.
- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.

Het toestel op LPG (flessen Butaan of Propan) aansluiten:

Deze barbecue is afgesteld voor LPG-gas en is dienovereenkomstig gelabeld.

Het toestel kan van LPG worden voorzien op 2 manieren:

- Een draagbare gascilinder
- Een levering op afstand via vast leidingwerk.



gaspip
Gasaansluiting 3/8"SAE-Flare met 5/8-18 UNF-schroefdraad
Gemonteerde LPG-gasfles slang en regelaar

Het toestel aansluiten op een LPG-gasfles

- De gas slang en drukregelaar zijn reeds gemonteerd.
- Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
- Voer een lekkagecontrole uit.

Veiligheidsinformatie voor gasflessen

- Indien de barbecue rechtstreeks wordt aangesloten op een LPG-gasfles, mag de inhoud maximaal 9kg zijn (20 lbs).
- De gasfles moet gemaakt en gemarkeerd zijn in overeenstemming met de specificaties voor LPG-flessen.
- Het wordt aanbevolen om de gasfles dicht te draaien als de barbecue niet in gebruik is.
- Gasflessen moeten worden bewaard in een goedgekeurde behuizing buiten het bereik van kinderen.
- Zorg er bij het loskoppelen van de gasfles voor dat alle knoppen in de 'UIT'-stand (OFF) staan.
- Haal de fles uit de behuizing waarin deze wordt bewaard voordat u hem loskoppelt.
- Zorg er bij het opnieuw aansluiten van de fles voor dat alle aansluitingen goed vastzitten voordat u de fles terugplaatst in het opbergvak.
- Voer een lekkagecontrole uit. (zie lektestprocedure op pagina 6).

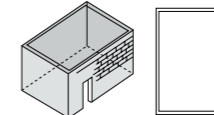
Aansluiten op een externe LPG-voorziening

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke autoriteiten en alle relevante wettelijke voorschriften..
- Verwijder de gemonteerde gas slang en regelaar van het toestel.
- Sluit de door de gebruiker geleverde vaste LPG-leidingen aan op de toestelleiding.
- Controleer alle aansluitingen op lekkage.

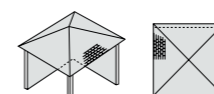
WAARSCHUWING

- Dit toestel mag alleen worden gebruikt in een bovengrondse, openluchtsituatie met natuurlijke ventilatie, waar gaslekkage en verbrandingsproducten snel worden verspreid door wind of natuurlijke convectie. Deze barbecue is uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenshuis. Als u zich niet aan de installatie-instructies houdt, kan dit leiden tot letsel of materiële schade en zal dit van invloed zijn op uw mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie. Raadpleeg onderstaande diagrammen.
- Installeer deze barbecue nooit in een gebouw, garage, schuur of in een boot, caravan of recreatievoertuig. Dit om de mogelijkheid van brand of koolmonoxidevergiftiging of verstikking te voorkomen.
- Elke behuizing waarin dit apparaat is geïnstalleerd, moet aan een van de volgende voorwaarden voldoen:
 - Een overkapping met aan alle zijden wanden, maar minimaal één permanente opening op maaiveldhoogte en geen dak
 - Binnen een gedeeltelijke omhuizing met een dak en niet meer dan 2 wanden
 - Binnen een gedeeltelijke omhuizing met dak en meer dan 2 wanden omvat, is het volgende van toepassing:
 - Minstens 25% van het totale muuroppervlak is volledig open en minstens 30% van het resterende muuroppervlak is open
- In het geval van balkons moet ten minste 20% van het totaal van de zij-, achter- en voorwandoppervlakken open en onbelemmerd zijn en blijven.

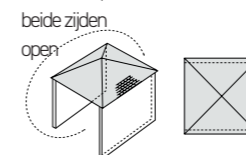
Voorbeeld buitenruimte 1



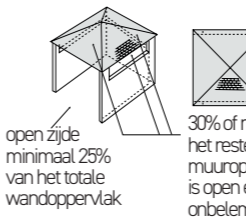
Voorbeeld buitenruimte 2



Voorbeeld buitenruimte 3

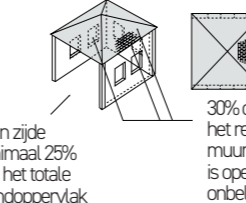


Voorbeeld buitenruimte 4



30% of meer van het resterende muuroppervlak is open en onbelemmerd

Voorbeeld buitenruimte 5



30% of meer van het resterende muuroppervlak is open en onbelemmerd

Een locatie kiezen

Houd bij het kiezen van de locatie en het voorbereiden van de installatie voor dit apparaat rekening met het volgende:

- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke autoriteiten en alle relevante wettelijke voorschriften.
- De vereisten in deze handleiding voor afstanden tot brandbare materialen zijn ook van toepassing op brandbare materialen met afgewerkt zijn met onbrandbare materialen.
- De minimale afstand tot brandbare constructiematerialen aan alle zijden van het apparaat is 450 mm.
- De minimale afstand tot een verticale wand boven het werkbladniveau die is gemaakt van brandbaar materiaal is 450 mm.
- De verticale afstand boven het kookoppervlak tot brandbare materialen moet minimaal 1000 mm zijn.
- Bij gebruik van LPG in een afgesloten ruimte moet voor ventilatie worden gezorgd. Gas is zeer explosief en kan ernstig letsel en materiële schade veroorzaken als het zich ophoopt en vervolgens wordt ontstoken.
- Vermijd winderige posities, aangezien dit de kookprestaties en de efficiëntie van de brander beïnvloedt. Als deze situatie niet kan worden vermeden, kan enige afscherming nodig zijn.

Aardgasvereisten

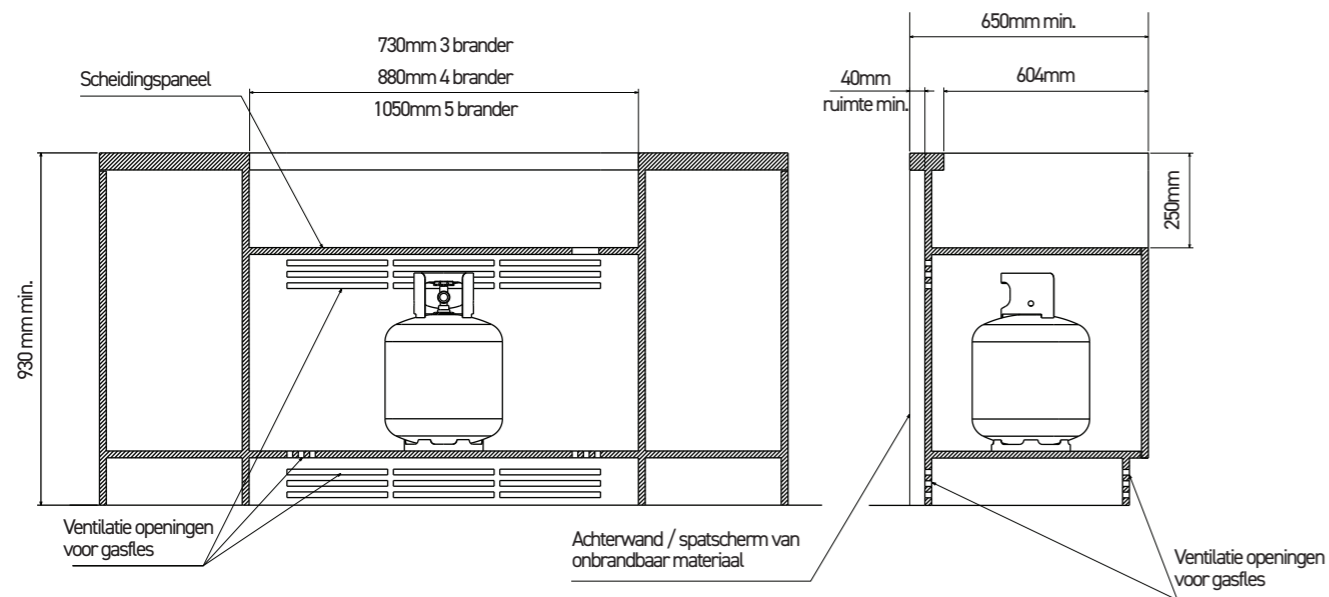
- De ombouw moet zo zijn geconstrueerd dat er te allen tijde toegang kan worden verkregen tot de gaskraan.

Conversie naar aardgas

WAARSCHUWING

De ombouw van deze unit naar aardgas moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd, bevoegd persoon en na voltooiing van de installatie en conversie moet een certificaat van overeenstemming aan de eigenaar worden afgegeven. Ombouw van deze barbecue door personen zonder vergunning kan resulteren in een onjuiste werking van het apparaat, letsel, materiële schade en heeft gevolgen voor de mogelijkheid om aanspraak te maken op de fabrieksgarantie.

Afmetingen inbouwbehuizing indien geïnstalleerd met Beefeater-beugel BA70HS



Behuizingsconstructie

- Alle materialen die worden gebruikt voor de constructie van de behuizing en de gasflesruimte, moeten onbrandbaar zijn.
- Een min. 40 mm. opening tussen de behuizing en de achterwand is vereist. Hierdoor kan de ruimte van de gasfles worden ontluicht. De ventilatieopeningen moeten ook aan de voorkant van de behuizing zitten.
- De boven en onder gespecificeerde uitsparing zorgt voor een opening van 20 mm tussen de achterkant van de barbecue en de tafel. Deze opening is nodig om de luchtstroom rond de barbecue te behouden.
- De hierboven gespecificeerde uitsparingen zijn voor gebruik met de Beefeater ophangbeugel BA70HS. Deze beugel is apart verkrijgbaar als accessoire.
- De onderstaande maten zijn voor wanneer het product wordt geïnstalleerd zonder ophangbeugels. Het product rust rechtstreeks op zijn eigen behuizing.

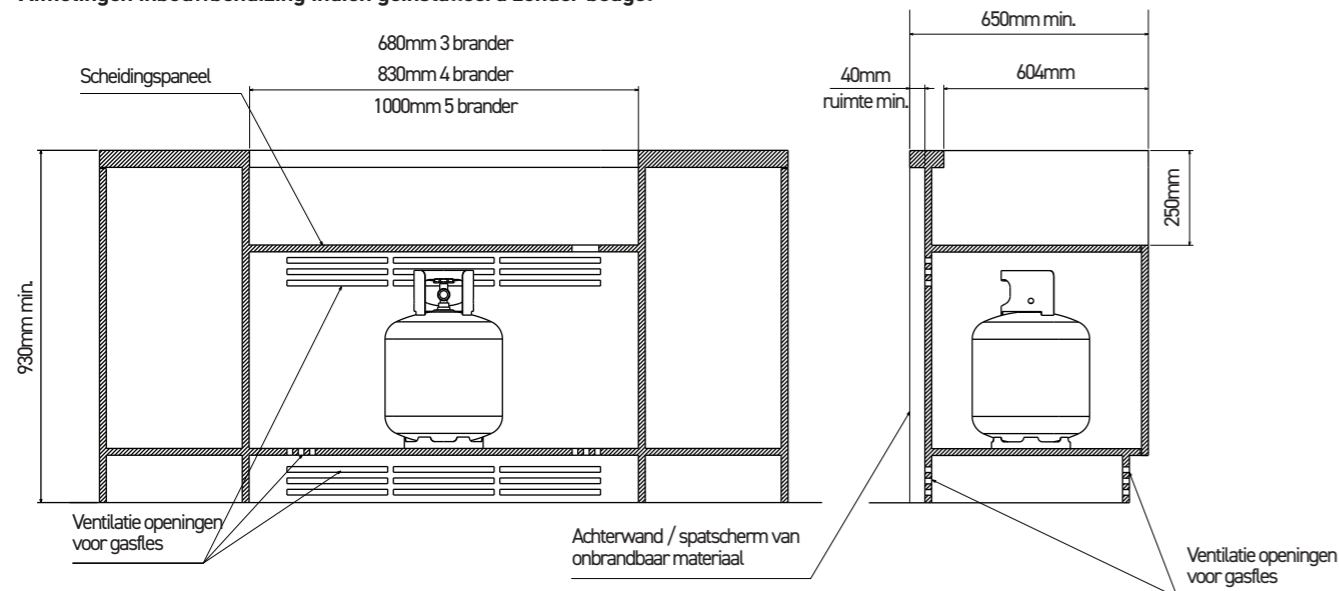
Vereisten voor ventilatie van de behuizing

- AS5601 ventilatie-eisen voor de 9 kg gascilinder zijn:
- Er moeten ventilatieopeningen zijn aan de boven- en onderkant van de behuizing of uitsparing, waarbij elke opening minimaal 200 cm² voor iedere gasfles moet zijn.
 - Voor installaties met gesloten kasten onder het scheidingspaneel die geen gasfles bevatten, moet een lage ventilatie worden gemaakt. Dit is om het gas dat zwaarder is dan lucht uit de ruimte te kunnen laten ontsnappen in het geval van lekkage. Een minimale opening van 200 cm² is vereist.

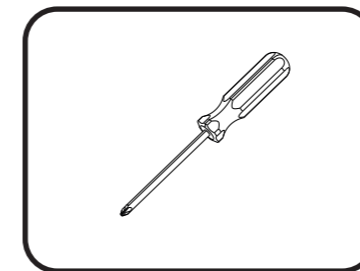
Gasfles maat

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met een gasfles met een capaciteit van maximaal 9 kg (20 lbs). De totale afmeting van de gasfles mag niet groter zijn dan 315 mm in diameter en 460 mm hoog.

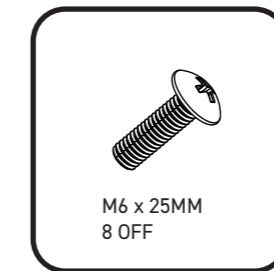
Afmetingen inbouwbehuizing indien geïnstalleerd zonder beugel



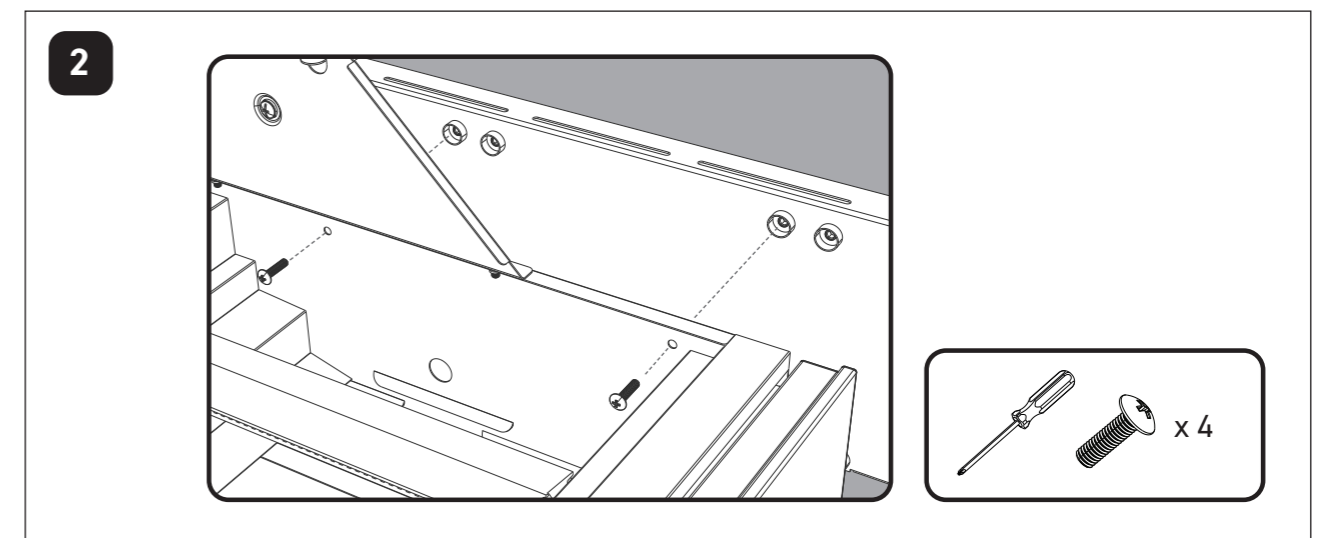
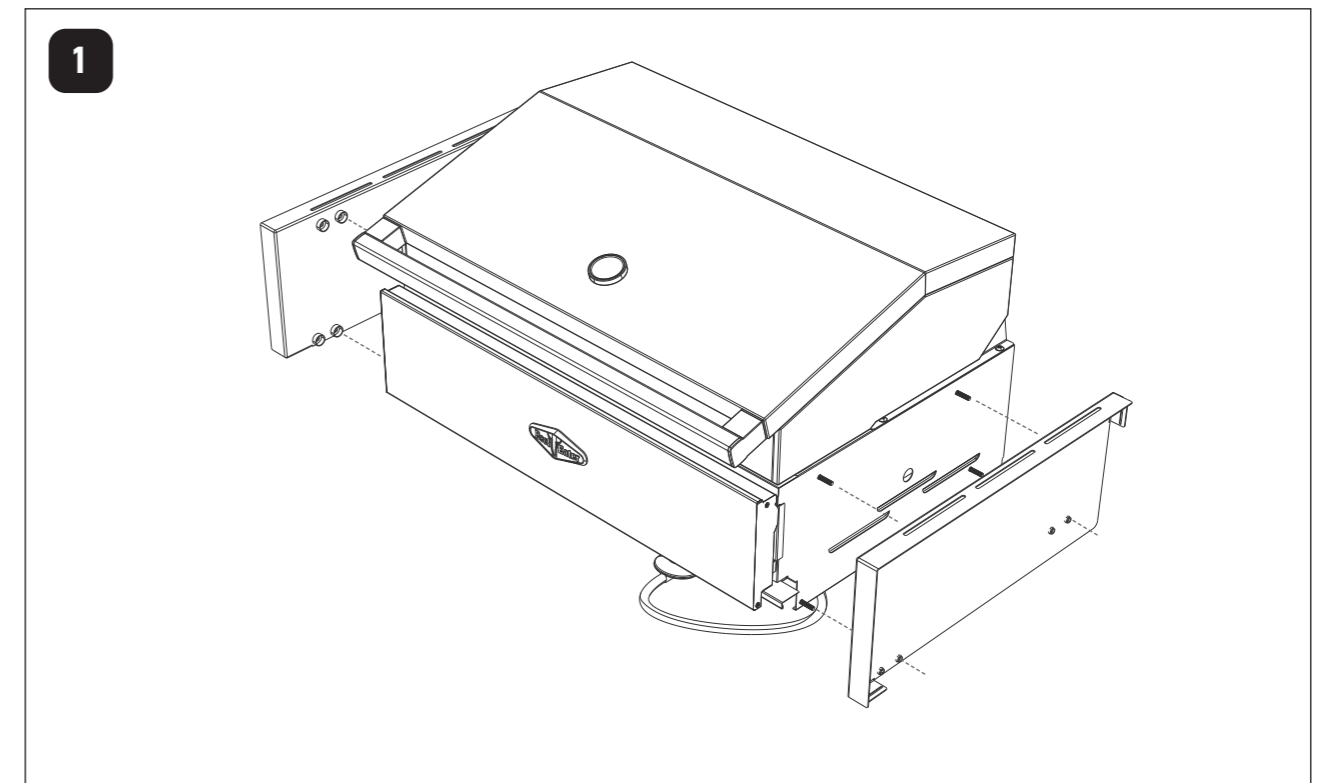
Benodigde gereedschappen:

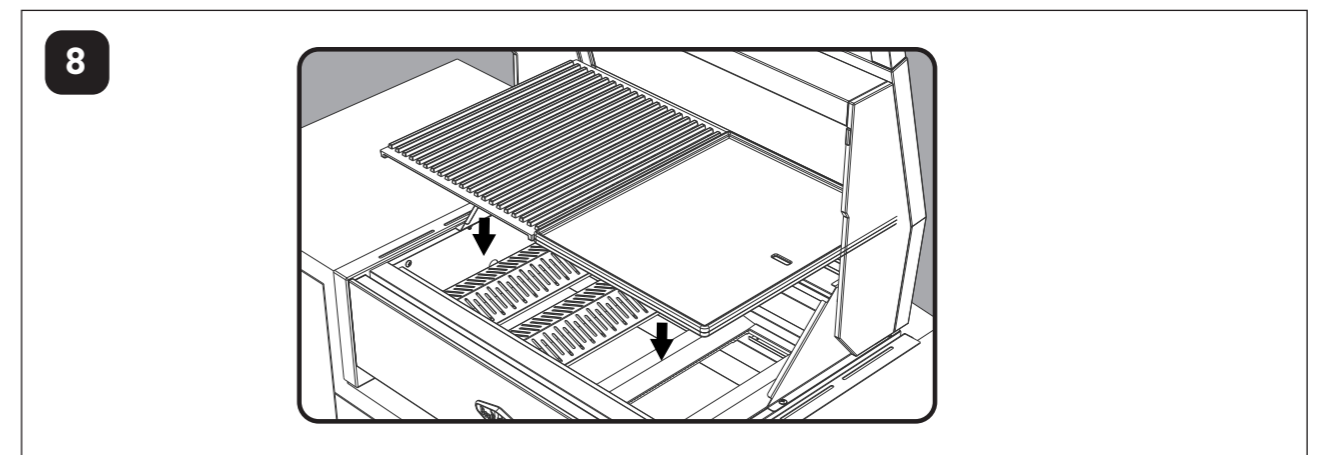
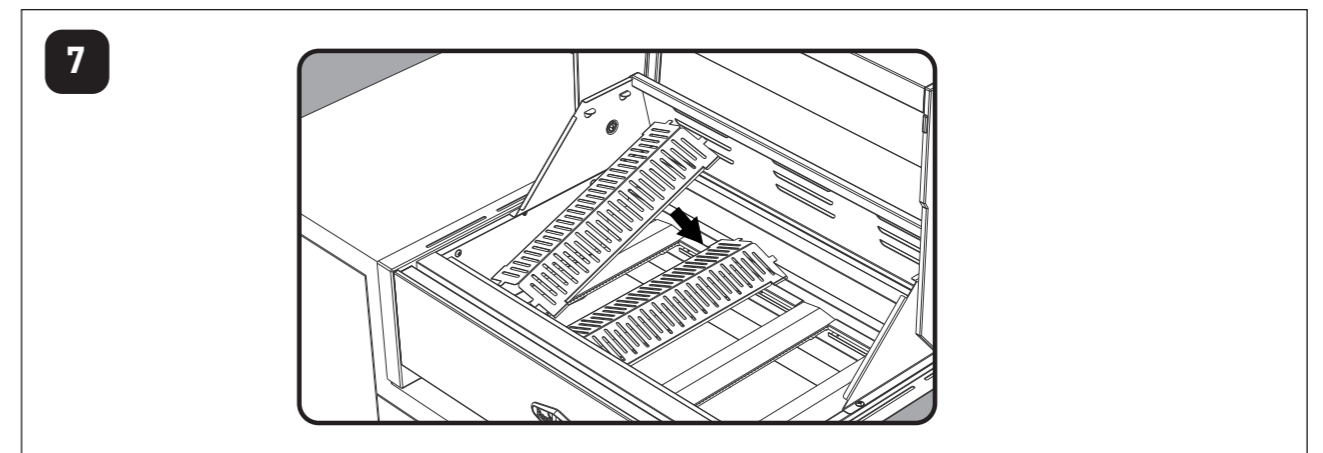
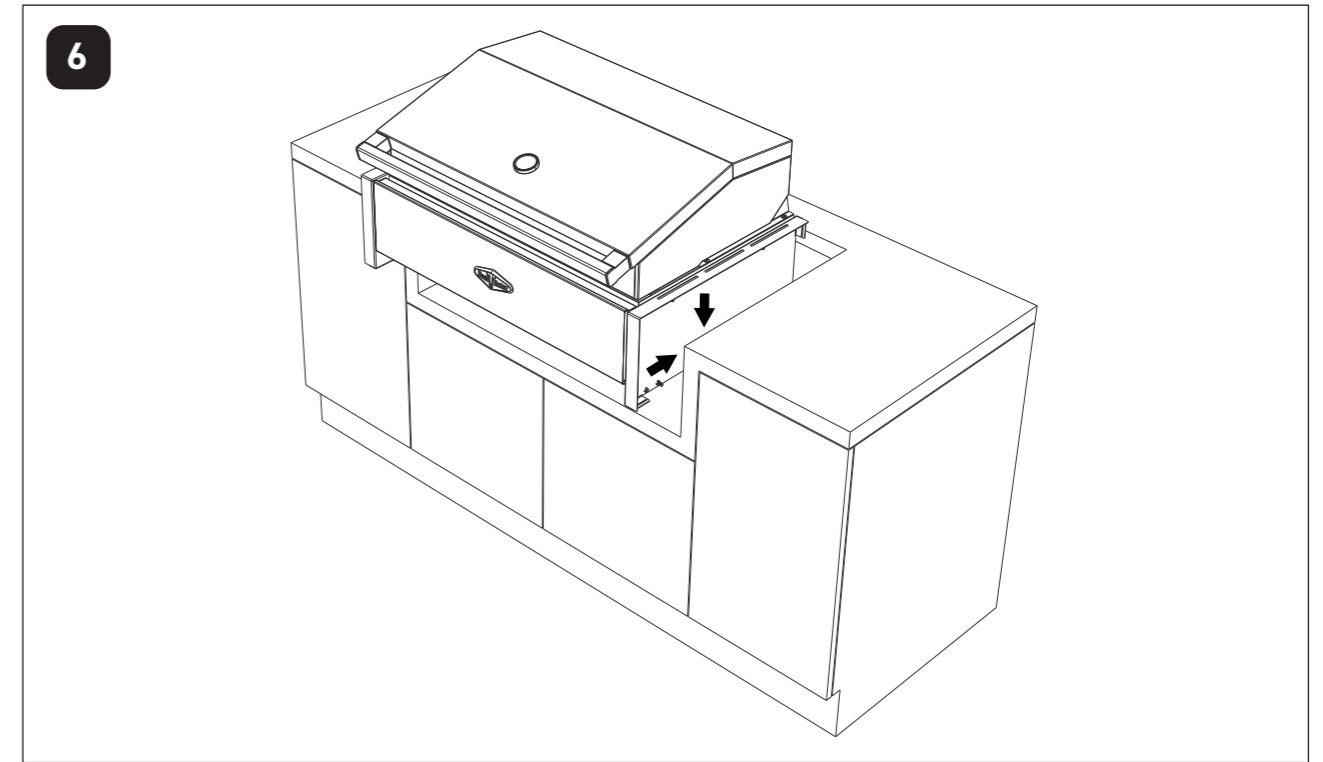
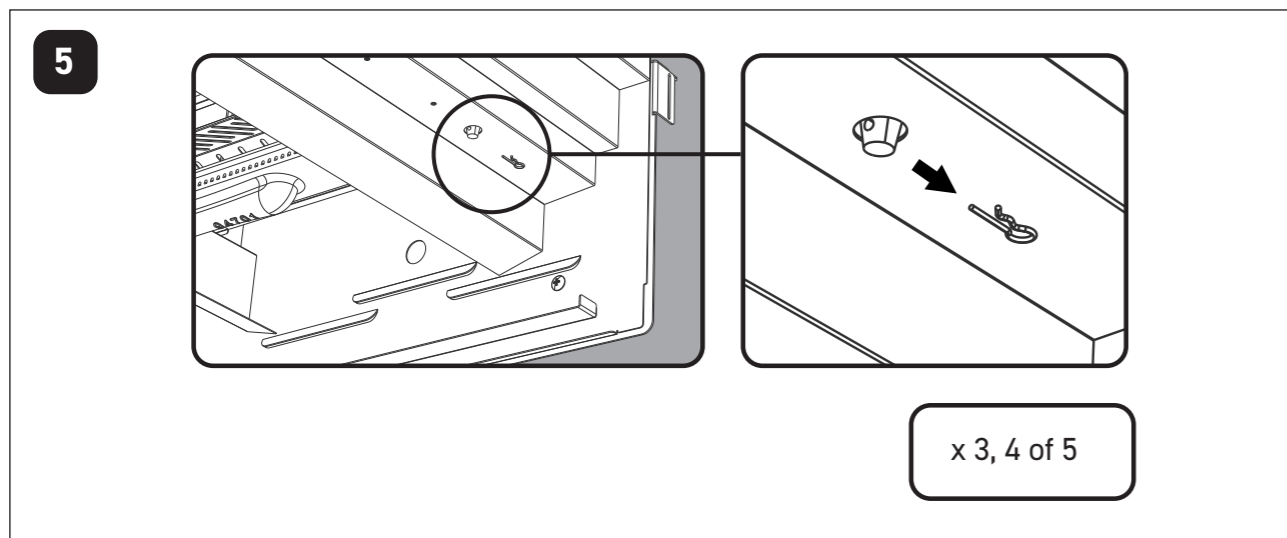
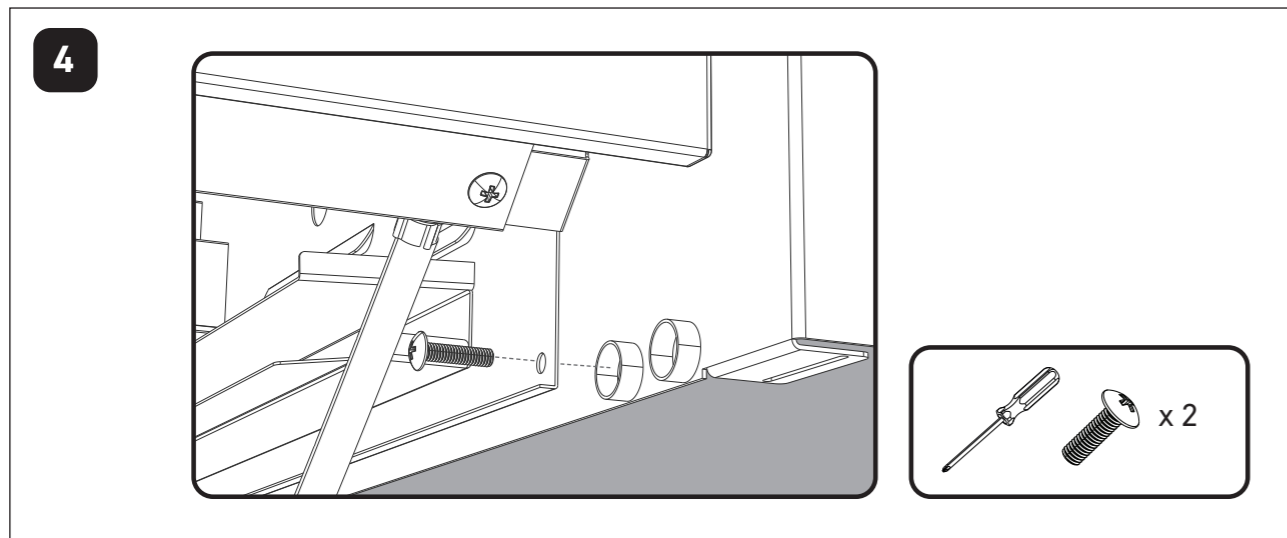
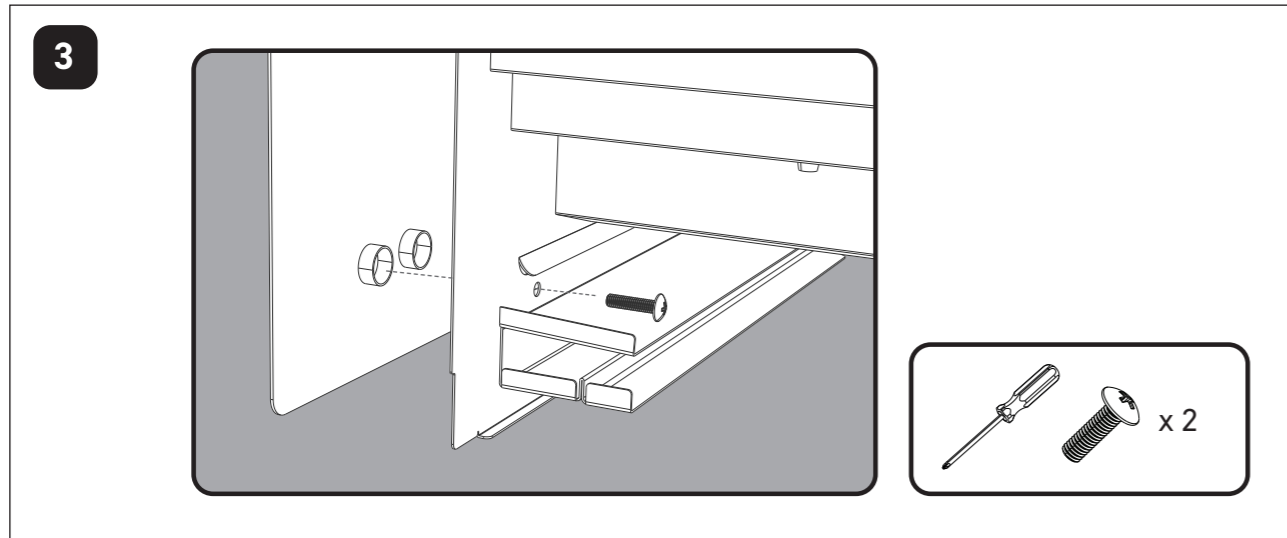


Meegeleverde bevestigingsmiddelen (met ophangbeugelset)

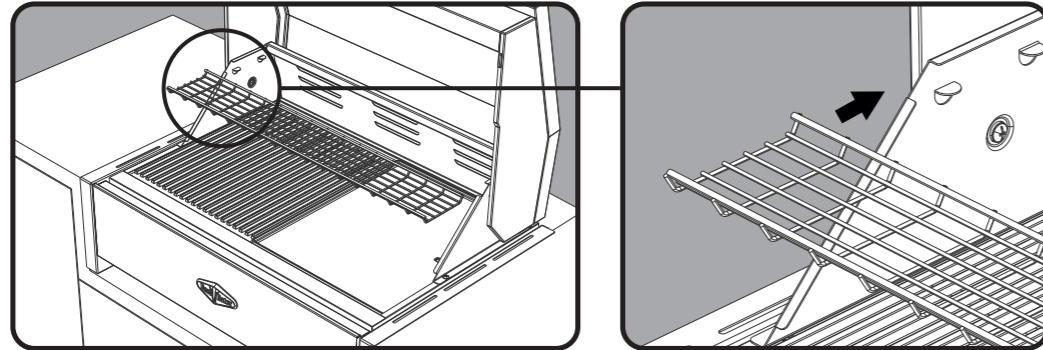


De barbecue kan worden ingebouwd met Beefeater ophangbeugelset BA70HS of door de barbecue rechtstreeks op de eigen behuizing te laten rusten. Zie stap 1-4 voor montage van de beugelset.

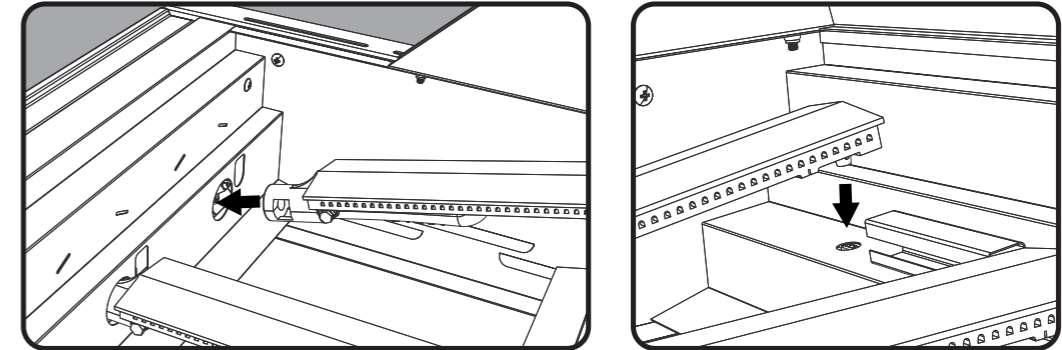
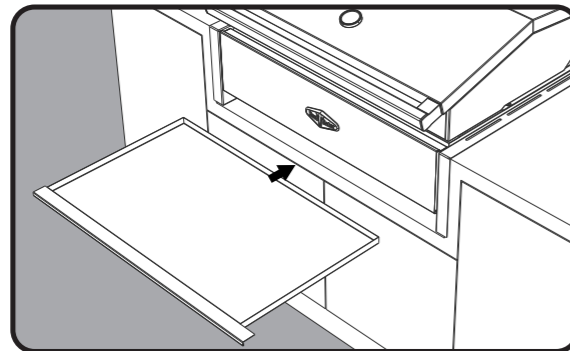




9



10



 **BELANGRIJK**

Voer na het aansluiten van de gaslang een lekttest uit volgens de lekttestprocedure voordat u het apparaat gebruikt.

 **WAARSCHUWING**

Om gasdichte verbindingen te garanderen, moet u de gaslekttestprocedure voor en na het aansluiten van de gaslang en na elke heraanluiting van de gasfles voltooien. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot brand of explosie.

Procedure voor het testen van gaslekken

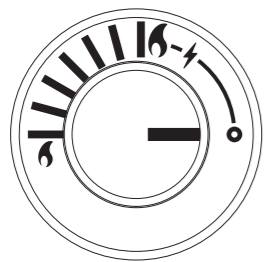
Gebruik de volgende procedure om op gaslekken te controleren. Gebruik nooit een open vlam om te controleren op gaslekken.

1. Mix in een klein kommetje wat water met wasmiddel of zeep. Meng de oplossing goed.
2. Zorg ervoor dat de kraan op de gasfles is opengedraaid.
3. Zorg ervoor dat de knoppen op het toestel allemaal zijn dichtgedraaid.
4. Gebruik een borstel of spuitfles om de oplossing op de gaslang aan te brengen en op elke verbinding met de gaslang en de drukregelaar.
5. Het borrelen van de oplossing geeft aan dat er een lek aanwezig is.
6. Draai alle lekkende verbindingen opnieuw aan of dicht ze opnieuw af.
7. Als het lek aanhoudt, neem dan voor hulp contact op met uw distributeur of de fabrikant.

Bedieningsfuncties

Voordat u de barbecue aansteekt:

- Controleer of alle slangen en gasaansluitingen goed vastzitten
- Open de deksel
- Controleer of alle bedieningsknoppen in de 'UIT'-stand staan
- Zorg ervoor dat de kookoppervlakken schoon zijn
- Draai de gaskraan open



Aansteekinstructies

- Probeer geen branders aan te steken met bedekte kookoppervlakken
- Lees de instructies voor het aansteken
- Om een brander aan te steken, drukt u op de knop in en draait u naar . Het ontstekingsmechanisme klikt en de brander gaat branden.
- Als de brander niet aanging, draai dan de knop terug naar de 'UIT' positie.
- Wacht enkele minuten totdat het gas zich heeft verspreid en herhaal de aansteekprocedure
- Eenmaal ontstoken, kan de knop vervolgens naar de gewenste kookstand worden gedraaid. De knop hoeft niet ingedrukt te worden tijdens het selecteren van de kookstand.

Direct grillen

Deze manier van koken kan worden gedaan met de deksel gesloten of open.

Veel gebruikt voor traditioneel barbecueën. Plaats voedsel op het brandende grillgedeelte. Er kunnen vlammen ontstaan door het verbranden van vet, dus wees voorzichtig tijdens het koken.

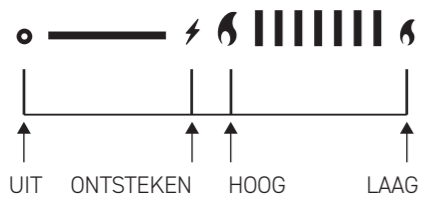
Controleer bij barbecueën met gesloten deksel regelmatig uw gerecht onder de deksel. De directe kookmethode wordt aanbevolen voor steaks, karbonades, worstjes en hamburgers.

Indirect grillen

Bij zijn kookmethode moet de deksel dicht.

Bij indirect barbecueën is er weinig of geen warmte direct onder het voedsel nodig. In plaats daarvan wordt het voedsel op de grill geplaatst, worden de branders onder het voedsel uit of laag gezet en worden branders aan beide kanten gebruikt. De deksel is gesloten om warmte en vocht vast te houden. Bij deze methode circuleert de warmte rond het voedsel en wordt gekookt door convectie. Door de grildampen in uw "buitenoven" op te sluiten, zal deze aan alle kanten terugvallen op het voedsel, niet alleen van onderaf. Het voedsel wordt gelijkmatiger gaar en blijft daarbij mals.

Indirect grillen is vergelijkbaar met het gebruik van een conventionele oven en wordt aanbevolen voor koken met het draaispit, een heel gebrad, gevogelte, stoofschotels, groenten en hele vis.



Herschik de roosters/grillplaten

Om de beste warmtecirculatie rond het eten te krijgen, kun je het beste de kookplaat van de barbecue halen en de twee grillplaten in het midden plaatsen. Verplaats de verdelers die boven de 2 buitenbranders liggen naar de binnenbranders. Dit zorgt voor een onbeperkte warmtecirculatie van de 2 buitenbranders.

Uw barbecue voorverwarmen

Net als een oven levert het voorverwarmen van je barbecue voor het koken betere resultaten op. Doordat de deksel zo efficiënt warmte vasthoudt, gaat het voorverwarmen van je barbecue met de deksel dicht sneller.

Zet alle branders op hoog. Sluit de kap en laat ongeveer 5 minuten voorverwarmen. Verlaag vervolgens de branderinstellingen om de vereiste temperatuur te bereiken.

Houd de juiste kooktemperatuur aan**! VOORZICHTIG**

Overschrijd de temperatuurwaarschuwing op de thermometer niet. Als u de barbecue boven deze temperatuur gebruikt, kan het apparaat beschadigd raken. Uw deksel is ontworpen om de warmte binnen te houden, dus vereist constante monitoring.

Onderstaande tabel geeft aan hoe heet en hoelang u verschillende soorten vlees ongeveer moet bereiden en de geschatte branderinstellingen om u te helpen deze resultaten te bereiken.

MODEL	BRANDERS
4 brander	2 middelste branders uit 2 buitenste branders op medium
5 brander	2 middelste branders uit 1 buitenbranders op hoog 1 buitenbranders op medium

TYPE VLEES	GRILL TEMPERATUUR	GESCHATTE KOOKTIJD
Rund	180°C	45-55min per kg
Lam	180°C	45-55min per kg
Varken	170°C	55-60min per kg
Kalf	160°C	40-50min per kg
Gevogelte	180°C	40-50min per kg
Vis	150°C	20-30min per kg

TIP: het gebruiken van een vleesthermometer voorkomt giswerk bij het barbecueën.

Vlees zoals rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees en varkensvlees moet gemiddeld ongeveer 70°C zijn. Kip en kalkoen moeten 85-90°C zijn.

Het belangrijkste is dat uw barbecue niet oververhit raakt. Uw deksel is ontworpen om de warmte binnen te houden en vereist ook constante monitoring.

Misschien vindt u het handig om een vleesthermometer te kopen om het giswerk bij het koken te voorkomen.

Vlees zoals rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees en varkensvlees moet gemiddeld ongeveer 70 /C / 160°F zijn. Kip en kalkoen moeten 85-90-C / 185-195°F zijn.

Het belangrijkste is dat uw barbecue niet oververhit raakt. Uw afzuigkap is ontworpen om de warmte binnen te houden en vereist ook constante monitoring.

Gebruik niet meer dan 2 branders tegelijk op hoog.

Tijdens koude of winderige omstandigheden is er meer warmte nodig.

Weersta ten slotte de verleiding om tijdens het koken de kap te blijven openen. Dit helpt om een constante temperatuur te behouden en de kooktijd te verkorten.

De reinigings- en onderhoudsinstructies zijn essentieel voor de goede werking en bediening van uw apparaat na verloop van tijd. Het niet naleven van deze onderhoudsinstructies kan van invloed zijn op uw mogelijkheid om een claim in te dienen onder de fabrieksgarantie.

Reiniging emaille branderbehuizing

Hoewel porseleinemaille zelfs onder ongunstige omstandigheden zijn glanzende afwerking behoudt, moet het toch regelmatig worden schoongemaakt. Na gebruik van het apparaat de oppervlakken met warm zeepwater afwassen. Bijtende reinigingsmiddelen moeten worden vermeden.

Barbecues in de buurt van zee of in een zoutwateromgeving moeten vaker worden schoongemaakt en onderhouden. Regelmatig wassen, afspoelen en afdrogen alvorens af te dekken. In een zoute/zilte lucht kan een snellere achteruitgang worden verwacht die niet door de garantie wordt gedekt.

Platen en roosters schoonmaken

Veel voedingszuren, marinades, sappen en sauzen bevatten zeer zure elementen die het oppervlak van de platen en roosters langzaam aantasten als ze na het koken niet worden verwijderd.

- Verwijder na gebruik alle vaste resten van de kookoppervlakken met een koperen borstel of een plastic schuursponsje. Speciale barbecueborstels zijn verkrijgbaar bij uw BeefEater-dealer. Veeg de resterende resten weg met een papieren handdoek.
- Was het oppervlak van de grills met een zachte spons en een oplossing van warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen sterk bijtende, agressieve of schurende chemische reinigingsmiddelen om de grillroosters schoon te maken. Controleer vóór gebruik altijd de aanbevelingen van de fabrikant van uw schoonmaakmiddel.
- Smeer de grills in met een laagje zonnebloemolie. Dit helpt de oppervlakken tussen het gebruik door te beschermen.

Reiniging van de vetopvangbak

Verwijder nooit de vetopvangbak terwijl de barbecue heet is. Verwijder en reinig de vetopvangbak altijd nadat het apparaat is afgekoeld.

Vervang de lekbak van aluminiumfolie en maak de vetopvangbak regelmatig schoon om vetophoping te voorkomen. Anders kan er een vetbrand ontstaan en kan de barbecue-garantie komen te vervallen.

Het bedieningspaneel en de deksel reinigen

Was de oppervlakken van het bedieningspaneel en de deksel met een zachte spons en een oplossing van warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen sterk bijtende, agressieve of schurende chemische reinigingsmiddelen of schuursponsjes, aangezien deze het oppervlak beschadigen.

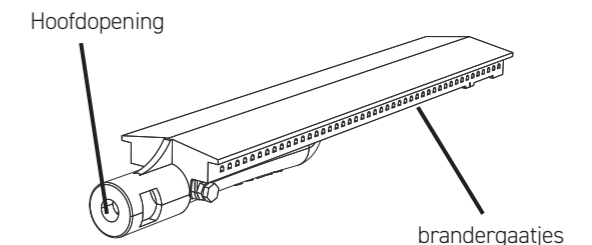
De branders schoonmaken

- Controleer regelmatig de hoofdoening van de brander op insectennesten (bijv. Wesp, mieren of spinnen). Nesten zijn gevaarlijk en moeten grondig worden verwijderd.
- Verwijder de branders regelmatig en schrob ze schoon met zeepsop en een staalborstel en zorg ervoor dat de brandergaatjes vrij zijn van obstakels.

Plaats de branders terug in de juiste positie en droog ze door ze allemaal aan te steken om latere corrosie te voorkomen.

! VOORZICHTIG

Een verstopte brander kan leiden tot brand onder de grill.

**Inspectie van de slang, de drukregelaar en gasfles**

Inspecteer de slang en regelaar regelmatig op slijtage, veroudering of enige schade die kan resulteren in een gaslek; ten minste eenmaal per jaar en telkens wanneer een gasfles wordt vervangen.

Vervang het geheel indien nodig om een veilige werking te garanderen.

Voer na het (opnieuw) aansluiten altijd een lekcontrole uit.

Sluit het apparaat alleen aan op gasflessen die volgens de datumaanduiding veilig en houdbaar.

Uw barbecue opbergen

Als u de barbecue voor langere tijd opbergt, zorg er dan voor dat alle bedieningsknoppen en de gaskraan dicht zijn.

Gasflessen moeten buiten worden bewaard, buiten het bereik van kinderen en mogen niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.

De barbecue moet worden afgedekt als deze niet wordt gebruikt.

Een barbecuehoes is verkrijgbaar als accessoire.

De kraan van de gasfles moet worden dichtgedraaid als het apparaat niet in gebruik is.

! WAARSCHUWING

Opmerking: Voor opslag en vervanging van de gasfles, de slang alleen bij de fles loskoppelen, de slang niet loskoppelen van het apparaat.

EUROPESE SPECIFICATIES

1500 SERIE 3 BRANDER BBQ

LAND	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG, GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORIE	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G20 METHANE			
GASDRUK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INSPUITER Ø [mm]	1.00				0.85		1.40			
TOTAL VERMOGEN	12KW G30:873g/h, G31:857g/h, G20:1.27m3/h									



LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT. UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT.

1500 SERIE 4 BRANDER BBQ

LAND	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG, GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORIE	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G20 METHANE			
GASDRUK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INSPUITER Ø [mm]	1.00				0.85		1.40			
TOTAL VERMOGEN	16KW G30:1163g/h, G31:1143g/h, G20:1.693m3/h									



LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT. UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT..

1500 SERIE 5 BRANDER BBQ

LAND	BE,CH,CY,CZ, ES,FR,BG, GR, IE,IT,LT,LU, LV,PT,SK,SI		BE,CY,DK,EE, FR,GB,HU,IT, LT,NL,NO,SE, SI,SK,RO,HR, TR,BG,IS,LU, MT,FI		AT,CH,DE,SK		AT,CH,CZ,DK, EE,ES,FI,FR, GB,GR,HU,IE, IT,LT,LV,NL, NO,PT,RO,SE, SI,SK		DE,LU, PL,RO	
GAS CATEGORIE	I₃₊(28-30/37)		I_{3B/P}(30)		I_{3B/P}(50)		I_{2H}		I_{2E}	
GAS TYPE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G30 BUTANE	G31 PROPANE	G20 METHANE			
GASDRUK [mbar]	28 - 30	37	30	30	50	50	20			
INSPUITER Ø [mm]	1.00				0.85		1.40			
TOTAL VERMOGEN	20KW G30:1163g/h, G31:1143g/h, G20:1.693m3/h									



LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT. UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT.W.


Garantie

VOOR VERKOOP BINNEN EUROPA
APPARAAT: BEEFEATER INBOUWBARBECUE

Mocht een onderdeel binnen de gespecificeerde periode vanaf de aankoopdatum defect raken als gevolg van fabricagefouten of defecte materialen, dan zal BeefEater of zijn distributeur het defecte onderdeel gratis repareren of (naar keuze van de distributeur) het defecte onderdeel gratis vervangen.

- **Gasfles**

De fabrikant van de gasfles is verantwoordelijk voor de materialen, het werkzaamheid en de prestaties van de gasfles. Neem contact op met uw dealer of de fabrikant van de gascilinder voor alle garantieclaims of service.

- **Garantie afhandeling**

In Australië wordt de garantie behandeld door BeefEater Barbecues. Neem in andere landen contact op met uw erkende BeefEater-dealer voor informatie over uw BeefEater-distributeur.

- Om een snelle afhandeling van uw garantieclaim te garanderen, dient u ervoor te zorgen dat u alle specifieke details over uw apparaat in de daarvoor bestemde ruimte noteert. Bewaar deze informatie bij de hand voor toekomstig gebruik.

Niet gedekt

Blootstelling van de barbecue aan de elementen moet tot een minimum worden beperkt. Zodra het apparaat is afgekoeld en schoongemaakt, bergt u de barbecue onder een afdak op. Barbecuehoezen van polyester / vinyl zijn een optionele accessoire die jarenlang probleemloos werken garandeert.

Deze garantie dekt de koper of enige andere persoon niet voor schade, defecten of verlies als gevolg van het volgende:

- Gebrek aan onderhoud, misbruik, verwaarlozing, verkeerd gebruik, ongeval of onjuiste installatie van dit apparaat.
- Krassen, deuken, corrosie of verkleuring veroorzaakt door hitte, schurende of chemische reinigingsmiddelen of barstjes in porseleinen onderdelen.
- Corrosie of schade veroorzaakt door blootstelling aan de elementen, vetbranden, insecten, weer of hagel. Opmerking: barbecues moeten worden afgedekt als ze niet worden gebruikt.
- Reiniging en normale slijtage. Dergelijke serviceverzoeken zijn belastbaar.
- Roest van gietijzeren platen, grills en branders. Opmerking: roest moet worden verwijderd en het oppervlak moet worden behandeld met olie. Zie gebruikershandleiding. Kookoppervlakken moeten worden afgedekt als ze niet worden gebruikt.
- Commercieel gebruik van de barbecue.
- Ongeautoriseerde reparaties tijdens de garantieperiode
- Kosten voor verwijdering of herinstallatie.

Garantievoorwaarden

1. Het apparaat wordt afgeleverd bij de serviceafdeling van de BeefEater-distributeur of een geautoriseerde serviceagent en de vrachtkosten in beide richtingen worden betaald door de eigenaar. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor verlies of beschadiging tijdens het transport.
2. Het toestel wordt bediend en onderhouden in overeenstemming met de meegeleverde instructies. Reparaties of service moeten worden uitgevoerd door een bevoegd persoon.
3. De installatie moet voldoen aan de van toepassing zijnde gas-, elektriciteits- en bouwnormen die zijn vastgelegd in de lokale wetgeving voor uw land of regio.
4. Er zijn geen wijzigingen of reparaties uitgevoerd zonder voorafgaande toestemming van de distributeur. Een dergelijke reparatie of elke vervanging verlengt de garantieperiode niet.
5. Het aankoopbewijs moet samen met het garantiebewijs worden overlegd om de aankoopdatum te verifiëren en de garantieperiode vast te stellen. Alleen de oorspronkelijke koper valt onder deze garantie.
6. De garantieperiode wordt uitsluitend berekend vanaf de aankoopdatum.
7. Waar deze garantie in strijd is met staatswetten, prevaleren de wettelijke rechten van de koper.
8. Onderdelen die zijn geïnstalleerd van producten van andere fabrikanten maken deze garantie ongeldig.

Service-assistentie

Om u van dienst te kunnen zijn wanneer u contact opneemt met uw contactpersoon voor service, dient ervoor te zorgen dat u:

- (a) zorgvuldig de bedieningsinstructies, gebruikershandleiding en de voorwaarden van deze garantie heeft gecontroleerd;
- (b) het model- en serienummer van het apparaat bij de hand heeft;
- (c) het aankoopbewijs (bijv. een factuur) bij de hand heeft;

U hoeft uw garantie niet te registreren. U moet echter wel uw kassabon of aankoopbewijs bewaren.

Als u aanspraak wilt maken op garantie voor dit apparaat, dient u een kopie van uw aankoopbewijs te overleggen. Zonder aankoopbewijs wordt geen aanspraak op garantie aanvaard.

GARANTIETERMIJN (IN JAREN)

Barbecue

Behuizing van roestvast staal	25
-------------------------------	----

RVS branders	5
--------------	---

Gietijzeren roosters en platen	3
--------------------------------	---

Gaskranen	2
-----------	---

Ontstekingsstelsel	2
--------------------	---

Alle overige onderdelen	2
-------------------------	---

Deksel

Kap	2
-----	---

Gegoten aluminium onderdelen	2
------------------------------	---

Alle overige onderdelen	2
-------------------------	---

Voor meer informatie over alle Beefeater-producten,
of voor informatie over afmetingen en installatie, bel
uw verkoper, email onze klantenservice of bezoek onze
website:

EUROPE

BeefEater Europe

PO Box 1238

Cheddar

BS27 9AH

United Kingdom

phone UK: +44 (0) 8455 436001

phone EU: +44 (0) 1934 743362

email: sales@beefeaterbarbecues.co.uk

web: www.beefeaterbbq.com

BENELUX

BeefEater Benelux

Wateringweg 83-C

2031 EK Haarlem

Nederland

email: verkoop@beefeaterbarbecues.co.uk

web: www.beefeaterbarbecues.nl

BeefEater

We maken deel uit van de Electrolux-familie. Kijk
voor meer professionele inspiratie voor thuis op
electrolux.co.uk