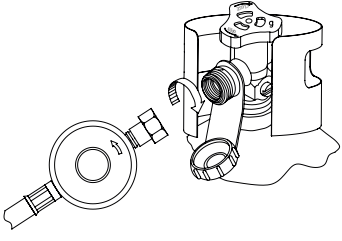


VERY IMPORTANT:

- The temperature of the regulator may not exceed 60°C (140°F).
- The regulator must be equipped with a safety valve or pressure limiter.
- The opening of the regulator must fit on the connection of the gas tap of the cylinder.
- Check whether the gas tap of the tank is completely closed (turn clockwise until the knob stops).
- Check whether the gas tap of the gas cylinder is provided with suitable outer threads.
- Make sure that all burner knobs are set to position "off".
- Remove the protective cover from the gas tap of the gas cylinder. Always use the protective cover supplied with the gas tap.
- Inspect the connection between the gas tap and the pressure regulator. Look for damage and dirt. Remove any debris. Check the hose for any damage. Never try using damaged or blocked equipment. Contact your local LP gas supplier for repairs.
- When connecting the pressure regulator to the gas tap, manually turn the nut clockwise until it doesn't go any further. Do not use a wrench to tighten the nut. Using a wrench can damage the joints, which can be dangerous (as illustrated in the picture below).



- Turn the gas tap of the cylinder fully open (counter-clockwise). Use a solution of water and soap to check for any leakage before trying to ignite the grill. If you encounter a leak, you must shut off the gas tap and only use the grill after the leak is repaired by a local L.P. gas supplier.

!!!WARNING!!!
<p>1. Never try to insert objects into the opening of the gas tap. This can damage the gas tap causing it to start leaking. Leaking gas can cause fire, explosions, serious personal injuries and even death.</p> <p>2. Do not use this barbecue before performing a leak test.</p> <p>3. If you have found a gas leak, turn off the gas cylinder immediately. Dismount the gas pressure regulator from the gas cylinder. Place the gas cylinder in a cool, well ventilated area. Contact your dealer or gas supplier for further assistance.</p> <p>4. If you can't stop the gas leak contact the fire department or supplier of the gas cylinder.</p>
!!!DANGER!!!
<p>1. NEVER store an extra gas cylinder underneath or close to the barbecue or in confined spaces.</p> <p>2. NEVER fill the gas cylinder over 80%. Overfilling a gas cylinder is dangerous, because excess gas can leak out of the safety valve. Gas can escape from the safety valve causing a fire.</p> <p>3. The connection openings of the gas cylinder must be provided with protective covers.</p> <p>4. In case you discover a gas leak in the extra gas cylinder, immediately keep your distance and call the fire department.</p>

VERY IMPORTANT: DISCONNECT THE GAS CYLINDER WHEN THE barbecue IS NOT IN USE.

DISCONNECTING THE GAS CYLINDER:

- Turn off all knobs.
- Completely close the gas tap of the gas cylinder (turn clockwise until the knob stops).
- Remove the pressure regulator from the gas tap by turning the quick-connect nut counter-clockwise.
- Replace the protective cover on the gas tap of the gas cylinder.

LEAK TEST

GENERAL

All gas connections of the barbecue are tested for leaks in the factory prior to shipment. Nevertheless, when mounting the device it must be checked entirely for gas leaks, because of possible damages during transportation or due to exposure to extreme pressure. Regularly check the device for leakage, or check whether you can smell any gas.

BEFORE CHECKING:

- Make sure to remove all packing materials from the barbecue, including the straps keeping the burner in its place.
- Do not smoke while checking for leakage.
- Never check for leakage with open fire.
- Prepare a solution of water and soap of one part detergent and one part water. Use a spray can, brush or cloth to apply the solution to the connections. Make sure the gas cylinder is full before the first leak test.
- Checking for leaks must be performed outdoors on a well-ventilated spot, away from ignition sources such as gas or electrical devices and combustible materials.
- Keep the barbecue away from open fire and/or sparks during the test.

CHECKING:

- Make sure all control knobs are set to position "OFF".
- Make sure the pressure regulator is properly connected to the gas cylinder.
- Completely open the gas tap of the gas cylinder by turning the knob counter-clockwise. In case you hear a hissing sound, IMMEDIATELY turn off the gas; this indicates a serious leak in the connection. Contact your gas supplier or fire department.
- Check each connection of the gas cylinder all the way through to the taps part (the hose leading to the burner) by spraying or brushing the soap solution on the connections.
- There is a leak when soap bubbles appear. IMMEDIATELY close the gas tap of the gas cylinder and carefully check all connections. Open the gas tap again and perform a new check.
- Always close the gas tap of the gas cylinder after the leak test by turning the knob clockwise.
- Only use the parts recommended by the manufacturer for this barbecue. The warranty will become void when using other parts. Do not use the barbeque until all connections are inspected and you are certain these show no signs of leakage.

SAFETY TIPS:

- Always check for leakage every time you replace the gas cylinder.
- Always check all connections for leakage before each use.
- Use long barbecue tools to prevent burns.
- In case grease or hot objects drop from the barbecue on the gas tap, pressure regulator, hose or any other part that contains gas, immediately shut off the gas supply.
- Do not remove the drip tray before the barbecue has not sufficiently cooled down.
- Close all control knobs and the gas tap of the gas cylinder when not using the barbecue
- Push the barbecue forward when moving, never pull it.
- A disconnected gas cylinder being stored or moved must be equipped with a protective cover. Do not store a gas cylinder in confined spaces such as a carport, covered patio, veranda, garage or other structures.
- Never leave a gas cylinder behind in a vehicle or boat that can get overheated by the sun.
- Do not store the gas cylinder in or near a place where children play.

FINAL CHECKLIST BEFORE MOUNTING

- There is an open space of at least 100 cm between combustible substances and the sides and rear of this grill.
- There are no unprotected combustible substances above the grill.
- All internal packing materials are removed.
- The burners fit well on the openings.
- The knobs can rotate freely.
- The device has been checked and is free of leakage.

- The user knows the location of the gas tap.


BARBECUE IGNITION INSTRUCTIONS

WARNING: IMPORTANT! BEFORE IGNITING

Check the gas supply hose before turning the gas "ON". In case of visible damage or rips, the hose must be replaced before use. The new gas supply hose must be according national regulations.

VERY IMPORTANT: ALWAYS INSPECT THE HOSE BEFORE EACH USE OF THIS BARBECUE.

IGNITING THE MAIN BURNERS OF The Barbecue:

- Read all instructions before igniting the burners.
- Turn all knobs to "OFF" and open the gas tap of the gas cylinder. Keep your face and body as far as possible from the barbecue when igniting it.
- Press and turn the control knobs slowly to the  position. The built-in igniter clicks and simultaneously ignites the pilot flame and burner. If the burner does not ignite within 5 seconds, IMMEDIATELY turn the control knob to "OFF", wait for 5 minutes until all gas has disappeared and repeat the ignition procedure.

CHECK ALL GAS CONNECTIONS BEFORE EACH USE. DO NOT IGNITE THE BARBECUE WHEN SMELLING ANY GAS.

CHARACTERISTICS OF THE FLAME:


- Check whether the characteristics of the flame are in order. Each burner is preset prior to shipment, but due to the many variations in local gas supplies, small adjustments might be required.
- The flames of the burners must be blue and stable, without yellow tips, noise or sudden increases.
- A yellow flame indicates insufficient presence of air. A noisy flame with sudden increases from the burner means there is too much air present.
- NOTE: small yellow tips are ok.


INSTRUCTIONS FOR USE

!!!BE CAREFUL!!!
<p>1. Regularly clean the barbecue. If the barbecue is not cleaned regularly, the grease can start burning which can cause damages to the barbecue.</p> <p>2. NEVER leave the barbecue unattended when in use.</p> <p>3. Do not use water to extinguish flames when the grease is burning, this can cause injuries. Turn off all knobs and the gas cylinder in case of burning grease.</p> <p>4. IMMEDIATELY turn off all knobs and the gas cylinder when grease starts to burn.</p>

!!!WARNING!!!
<p>For safe use of the barbecue:</p> <p>1. Leave enough free space around the barbecue and keep inflammable materials out of the way.</p> <p>2. NEVER let children use the barbecue or play near the barbecue.</p> <p>3. This barbecue is intended for outdoor use ONLY. NEVER use the barbecue in confined spaces such as a carport, veranda, covered patio, garage, or underneath inflammable materials.</p> <p>4. Do not obstruct the vents on the bottom side of the barbecue, this could affect the burning power of the burner due to insufficient air supply.</p> <p>5. Place the barbecue at least 100 cm away from walls or other surfaces. Place the barbecue at least 100 cm away from objects that could ignite the gas such as electrical equipment, pilot flames of water heaters, etc.</p> <p>6. Do not use this barbecue on or underneath wooden balconies.</p> <p>7. This barbecue is designed for use with butane/propane gas, do NOT use lava stone, briquettes or charcoal with this barbecue.</p> <p>8. Regularly check the flames of the burners.</p> <p>9. Shut down the gas supply when the barbecue is not in use.</p> <p>10. Always shut off the gas cylinder completely and disconnect it from the barbecue before moving the barbecue.</p>

USING THE BARBECUE

Grilling requires a high temperature for the meat to nicely burn and brown. Most dishes are constantly on and on position . However, when grilling large pieces of meat or chicken, it might be necessary to lower the temperature after the first browning. This ensures the food to get well done, without burning the outside. For food requiring long grill times or containing sugar marinade you might have to lower the temperature nearing the end of the grilling time.

- Make sure the barbecue is checked for leaks and is properly placed.
- Remove all packing materials.
- Ignite the burners according to the instructions in this user manual.
- Turn the control knob to  and preheat the barbecue for 15 minutes.
- Put the food on the grill and grill it until it's properly prepared.

TEMPERATURE SETTING

The control knobs can be set to any position between  and .

NOTE: The hot grill will brown the outside of the meat, keeping the juices inside. The longer the barbecue is preheated, the quicker the meat will brown.

WARRANTY

GAS BARBECUE

We guarantee the original customer/buyer of any Brixton Gas barbecue that, when used for normal domestic purposes, this barbecue is free of material and production defects for the period stipulated below. Grills being rented or used for commercial purposes are excluded from this warranty. Costs for sending and delivering warranty parts will not be charged.

PART	PERIOD
Burners:	2 Years
Grill racks:	2 Years
Taps:	2 Years
Frame, Housing, Cover, Control panel, Igniter and similar parts:	2 Years
All stainless steel parts:	2 Years

Our obligation under this warranty is limited to repair or replacement, according to our judgment, ofthe product during the warranty period. The scope of our liability under this warranty is limited to repair and replacement. This warranty does not cover normal wear and tear of parts, or damage as a result of the following: neglect or misuse of the product, use with unsuitable fuel/gas supply, use in contradiction with the instructions for use, or adjustments made by anyone other than the service centre of our factory. The warranty period will not be extended by the above mentioned repairs or replacements.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS & THE ANSWERS

Where can I purchase a gas cylinder, approved and suitable for this Brixton barbecue?

At your local gas supplier or any large camping shops.

Can the barbecue stay outside in any weather condition?

We recommend storing your barbecue after use in a dry and well-ventilated place. Always disconnect the gas cylinder according to the instructions in this manual. You can also purchase a protective cover. These are available at your point of sales.

After opening the packaging, barbecue parts are damaged or missing, what to do now? Contact Tristar www.tristar.service.eu they will help you further.

Can I wash the grill and/or baking trays in the dishwasher?

This is possibly, however, cleaning with a barbecue cleaning agent or soapy water is also sufficient.

Grease is leaking from underneath the barbecueand/or on the foundation, what to do now?

Clean the barbecue and foundation. Move your barbecue to a flat or straight surface. Also make sure to regularly empty the grease drip tray.

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

GEVAAR:

- Wanneer u gas ruikt:
 - Sluit het gas naar de barbecue af.
 - Doof eventuele vlammen.
 - Wanneer de gaslucht niet verdwijnt, bewaar dan afstand tot de barbecue en neem direct contact op met de gasleverancier of de brandweer.
- Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken, met ernstig of fataal lichamelijk letsel of beschadigingen van eigendommen tot gevolg.
- Een incorrecte installatie kan gevaarlijk zijn, daarom moeten alle instructies in deze gebruiksaanwijzing strikt opgevolgd worden.
- Het niet opvolgen van de waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikershandleiding, kan leiden tot ernstig of fataal lichamelijk letsel, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.
- Het wijzigen van het toestel kan gevaarlijk zijn!

WAARSCHUWINGEN:

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.
- Controleer de barbecue eerst zorgvuldig op lekkage aan de hand van de instructie uit deze handleiding voordat u de barbecue gebruikt. Voor deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.
- Deze barbecue niet proberen aan te steken zonder het hoofdstuk "Aanwijzingen aansteken Barbecue" in deze handleiding te hebben gelezen.
- Bewaar deze handleiding voor gebruik in de toekomst.
- Volg de instructies voor het aansluiten van de gasdrukregelaar voor uw Barbecue op.
- Bewaar geen reserve gascilinder of ontkoppelde cilinder in de opbergruimte onder de barbecue of in de buurt van deze barbecue.
- Leg geen barbecuehoezen of andere brandbare materialen op of in de opslagruimte van deze barbecue.
- Wanneer deze barbecue gedurende een langere periode niet gebruikt is, moet deze gecontroleerd worden op gas lekkage en op belemmeringen van de brander, voordat de barbecue weer wordt gebruikt. Raadpleeg de instructies in deze handleiding voor de juiste procedure.
- Zoek niet met een aansteker naar gaslekken.
- Gebruik uw barbecue niet wanneer er sprake is van een gaslek bij de aansluitingen.
- Houd brandbaar materiaal minimaal 100 cm uit de buurt van de bovenzijde, onderzijde, achterzijde of zijkanen van de barbecue. Bewaar dit ook niet in de opbergruimte van de barbecue!
- Uw barbecue mag niet door kinderen worden gebruikt. De toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd jongere kinderen uit de buurt van de barbecue wanneer u deze gebruikt.
- Wees voorzichtig als u uw barbecue gebruikt. Tijdens het gebruik of tijdens het schoonmaken kan de barbecue heet zijn. Blijf daarom altijd in de buurt van de barbecue en verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik of wanneer deze nog heet is.
- Wanneer de branders tijdens het bereiden van de gerechten uitgaan, draai dan alle gas kleppen dicht en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de ontstekingsinstructies in acht.
- Buig tijdens het bereiden van eten niet over de barbecue en leg uw handen of vingers niet op de voorste rand van de lekbak.
- Maak tijdens het reinigen van de kleppen of branders de openingen of aansluitingen niet groter
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen bij het verwisselen van de gascilinder.
- Een gedeukte of roestige gascilinder kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gascilinder met een beschadigde klep.
- De gascilinder kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij het transporteren door uw gaslever

- Beim Reinigen der Ventile oder Brenner die Öffnungen oder Anschlüsse niemals ausweiten.
- Beim Wechseln der Gasflasche von Zündquellen Abstand halten.
- Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann gefährlich sein. Lassen Sie sie vom Gasversorger überprüfen. Niemals eine Gasflasche mit kaputtem Ventil benutzen.
- Die Gasflasche kann scheinbar leer sein aber trotzdem noch Gas enthalten. Denken Sie daran, wenn Sie die Flasche bewegen oder aufbewahren.
- Während des Grillbetriebs niemals den Druckregler oder sonstige Gasanschlüsse abklemmen.
- Beim Grillen immer hitzebeständige Topfhandschuhe tragen.
- Die Schale an der Frontseite kann sehr heiß sein, bitte nehmen Sie dieser nur ab wenn Sie abgekühlt ist.

FÜR GERWERBLICHE NUTZUNG NICHT GEEIGNET!

SICHERHEITSHINWEISE:

WARNUNG:

Ihr Grill darf nur mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas betrieben werden. Den Grill niemals mit anderem Gas betreiben. Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Feuergefahren und Verletzungen führen. Außerdem wird die Garantie verfallen.

WARNUNG: Niemals Reservegasflaschen unter oder neben dem Grill lagern. Die Gasflasche nicht über 80 Prozent füllen; und falls dieser Hinweis nicht strengstens beachtet wird, kann ein Feuer entstehen, das tödliche oder schwere Verletzungen zur Folge hat.

WARNUNG: Stromkabel und Brennstoffschlauch von heißen Oberflächen fernhalten.

WARNUNG: Den Brixton Grill niemals unter eine hitzebeständige Schutzvorrichtung oder Sonnenschutz stellen.

WARNUNG: Dieser Grill ist weder für Einbau oder Aufstellung in einem Wohnwagen/Wohnmobil, noch für Einbau in oder auf einem Boot gedacht.

WARNUNG: Für Ihre Sicherheit niemals Benzin oder andere brennbaren Flüssigkei oder Flüssigkeiten neben diesem oder anderen Grills lagern. Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Feuer, Explosionen und Verletzungen führen.

PFLEGE UND WARTUNG

WARTUNG:

- Einen Freiraum um den Grill belassen und einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien, Benzin und sonstigen entflammbaren Gasen halten.
- Sicherstellen, dass die Öffnungen an die Unterseite von der Barbecue offen bleiben, damit Luftzufuhr und Ventilation nicht blockiert werden.

REINIGUNG

Dieser Grill muss regelmäßig gereinigt werden. Sicherstellen, dass der Grill trocken und sauber ist und die Metallteile mit Öl oder Vaseline einfetten, damit sich kein Rost bilden kann. Den Grill nach Gebrauch immer aufbewahren. Für die Reinigung des Bedienfelds mit den Abbildungen keine Scheuermittel und/oder Korrosionsschutzmittel verwenden. Derartig aggressive Reinigungsmittel können die Abbildungen ablösen.

REINIGUNG DER GRILLOBERFLÄCHE:

Die Grill-Oberfläche kann mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden, danach mit warmem Wasser reinigen. Speisereste können mit einem Faser-Bürste entfernt werden.

REINIGUNG DER BRENNER:

- Sicherstellen, dass Gashahn und Knöpfe auf die "AUS" Position gestellt sind. Prüfen, ob der Grill abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Brenners mit einer Bürste reinigen. Hartnäckige Reste mit einer Metallschachtel beseitigen. Niemals einen hölzernen Zahnstocher benutzen, weil er abbrechen und die Öffnung blockieren kann.
- Beachten Sie, dass Sie unsere Kundenhotline anrufen müssen, wenn die Gasversorgung zum Brenner von Insekten oder sonstigen Gegenständen blockiert ist.

SEHR WICHTIG:

Die Öffnung des Gashahns muss in der Mitte des Brenners platziert werden, nachdem er entfernt und gereinigt wurde. Ansonsten könnten schwere Verletzungen oder Gasbeschädigung erfolgen. Nach dem Wiederanbringen den Brenner leicht hin- und herbewegen, um sicherzustellen, dass er richtig platziert wurde. Je öfter der Grill benutzt wird, desto häufiger muss der Brenner gereinigt werden.

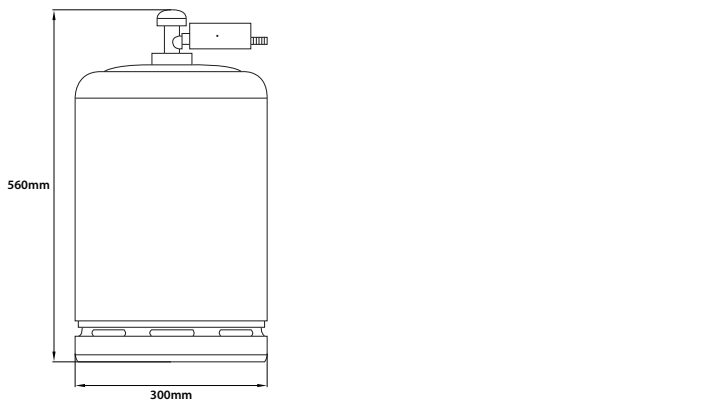
REINIGUNG DER ABTROPFSCHALE:

Die Abtropfschale muss regelmäßig geleert und gereinigt und mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abgewaschen werden. Sie können eine kleine Menge Sand oder Katzenstreu unten in die Abtropfschale füllen, um Fett aufzusaugen.

- Den Grill im Freien an einem trockenen und gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, wenn die Gasflasche noch am Grill angeschlossen ist.
- Den Grill NUR innen aufbewahren, nachdem die Gasflasche zuge dreht und entfernt wurde. Die Gasflasche muss im Freien aufbewahrt werden, außerhalb der Reichweite von Kindern; die Gasflasche **NIEMALS** in einem Gebäude, Garage oder sonstigen geschlossenen Räumen aufbewahren.

GASANSCHLÜSS

- Überprüfen, ob der Grill richtig installiert wurde. Diese Anleitung liefert detaillierte Montageanweisungen, die spezielle Montageverfahren beinhalten. Diese Anweisungen strengstens beachten, um die korrekte und sichere Installation des Grills zu gewährleisten.
- Für die korrekte Funktion des Grills ist es wichtig, den Grill auf eine ebene Oberfläche zu stellen.
- Dieses Barbecue ist eingerichtet, um mit Butan- oder Propanagasflaschen von 5 kg bis 11 kg zu arbeiten (Maximalgrößen; Höhe: 560 mm, Durchmesser: 300 mm) mit einem passenden Gasdruckregler.

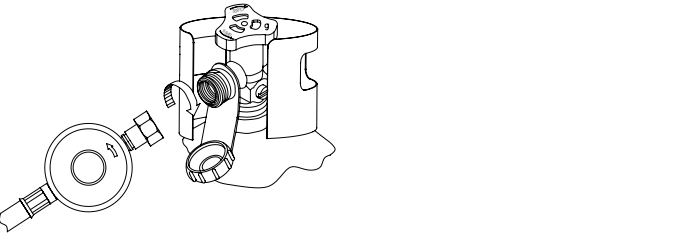


- Für die Gerätekategorie I3B/P (30), wird der Grill mit einem 30 mbar Gasdruckregler für Butan-/Propanas Mischung betrieben und für die Gerätekategorie I3+ (28-30/37) wird der Grill mit einem 28-30 mbar Gasdruckregler für Butangas oder mit einem 37 mbar Gasdruckregler für Propanas betrieben. Bitte kontaktieren Sie einen Gashändler in Ihrer Nähe um den passenden Gasdruckregler für die Gasflasche zu finden.
- Für den Austausch des Gasdruckreglers und Schlauchs siehe untere Tabelle mit genauen technischen Details. (1)
- Der Schlauch sollte nicht länger als 1,5 Meter sein. Benutzen Sie nur zugelassene Verbindungen. Der Gasdruck-Regler muss der Norm EN 16129 entsprechen. Der Gasschlauch muss angepasst werden, wenn nationale Bedingungen dies erfordern.
- Der Schlauch sollte der Norm EN 16436 entsprechen.
- Der Gasschlauch muss angepasst werden, wenn es die nationalen Gegebenheiten erfordern.
- Der Gasschlauch muss so angebracht, werden, dass er nicht verbogen werden kann.
- Den Druckregler an die Gasflasche anschließen.

SEHR WICHTIG:

- Die Temperatur des Reglers darf 60°C (140°F) nicht überschreiten.
- Der Regler muss mit einem Sicherheitsventil oder Druckbegrenzer

- ausgestattet sein.
- Die Öffnung am Regler muss auf den Anschluss des Gashahns der Flasche passen.
- Prüfen, ob der Gashahn der Flasche komplett geschlossen ist (im Uhrzeigersinn drehen, bis der Knopf sich nicht mehr weiterdreht).
- Prüfen, ob der Gashahn der Gasflasche mit geeigneten Außengewinden ausgestattet ist.
- Sicherstellen, dass alle Brennerknöpfe auf "aus" stehen.
- Die Schutzkappe des Gashahns auf der Gasflasche entfernen. Die mitgelieferte Schutzkappe immer verwenden.
- Den Anschluss zwischen dem Gashahn und dem Druckregler prüfen. Auf Schäden und Schmutz achten. Ablagerungen entfernen. Den Schlauch auf Schäden untersuchen. Niemals beschädigtes oder verstopftes Zubehör verwenden. Kontaktieren Sie Ihren örtlichen LP Gasversorger für Reparaturen.
- Beim Anschluss des Druckreglers an den Gashahn die Mutter mit der Hand im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Keinen Schraubenschlüssel zum Anziehen der Mutter verwenden. Die Verwendung eines Schraubenschlüssels kann die Verbindungsstellen beschädigen, was gefährlich sein kann (siehe Zeichnung unten).



Drehknopf mit überlaufschutz

- Den Gashahn der Flasche vollständig aufdrehen (gegen den Uhrzeigersinn). Mit einer Lösung aus Wasser und Seife auf Lecks prüfen, bevor der Grill angezündet wird. Wenn ein Leck entdeckt wird, müssen Sie den Gashahn schließen und den Grill erst wieder nach Reparatur des Lecks durch einen örtlichen LP Gasversorger verwenden.

!!!WARNUNG!!!
<ol style="list-style-type: none">Versuchen Sie niemals, Gegenstände in die Öffnung des Gashahns zu stecken. Dadurch kann der Gashahn beschädigt werden, was zu Gasaustritt führen kann. Austretendes Gas kann Feuer, Explosionen, schwere Verletzungen und sogar den Tod zur Folge haben. Diesen Grill nicht ohne vorherige Dichtheitsprüfung benutzen. Wenn Sie Gasaustritt bemerken, drehen Sie sofort die Gasflasche zu. Den Gasdruckregler von der Gasflasche abmontieren. Die Gasflasche an einen kühlen, gut belüfteten Ort stellen. Kontaktieren Sie Ihren Händler oder Gasversorger für weitere Unterstützung. Wenn Sie den Gasaustritt nicht stoppen können, rufen Sie die Feuerwehr oder den Gasflaschenlieferanten.
!!!GEFAHR!!!
<ol style="list-style-type: none">NIEMALS eine Reservegasflasche unter oder neben dem Grill oder in geschlossenen Räumen aufbewahren. NIEMALS die Gasflasche über 80% füllen. Es ist gefährlich die Gasflasche zu überfüllen, weil exzessives Gas aus dem Sicherheitsventil austreten kann. Gas kann aus dem Sicherheitsventil strömen und Feuer verursachen. Die Anschlussöffnungen an der Gasflasche müssen eine Schutzabdeckung haben. Falls Sie Gasaustritt an der Reserve Gasflasche entdecken, sofort Abstand halten und die Feuerwehr rufen.

SEHR WICHTIG: DIE GASFLASCHE ABKLEMMEN, WENN DER GRILL NICHT BENUTZT WIRD.

DIE GASFLASCHE ABKLEMMEN:

- Alle Knöpfe zudrehen.
- Den Gashahn an der Gasflasche komplett schließen (im Uhrzeigersinn drehen bis sich der Knopf nicht weiterdrehen lässt).
- Den Druckregler am Gashahn durch Drehen der Schnell-Anschluss Mutter gegen den Uhrzeigersinn entfernen.
- Die Schutzkappe wieder auf den Gashahn an der Gasflasche setzen.

ÜBERPRÜFUNG AUF GASAUSTRITT

ALLGEMEIN

Alle Gasanschlüsse des Grills werden vor der Auslieferung auf Lecks werksgeprüft. Trotzdem muss das Gerät bei der Montage wegen möglicher Transportschäden oder Aussetzen extremen Drucks komplett auf Gasleck überprüft werden. Das Gerät regelmäßig auf Lecks oder Gasgeruch überprüfen.

VOR DER ÜBERPRÜFUNG:

- Das gesamte Verpackungsmaterial des Grills entfernen, einschließlich der Bänder, mit denen der Brenner festgemacht ist.
- Während der Überprüfung auf Lecks nicht rauchen.
- Niemals mit offenem Feuer auf Lecks überprüfen.
- Eine Lösung aus Wasser und Seife 1:1 vorbereiten. Zum Auftragen auf die Anschlüsse keine Spraydosse, Bürste oder Tuch verwenden. Sicherstellen, dass die Gasflasche vor dem ersten Lecktest voll ist.
- Den Lecktest im Freien an einem gut belüfteten Ort durchführen, fern von Zündquellen wie z.B. Gasodor Elektrogeräten und brennbaren Materialien.
- Während des Tests den Grill von offenem Feuer und/oder Funken fernhalten.

ÜBERPRÜFEN:

- Sicherstellen, dass alle Bedienknöpfe auf "AUS" stehen.
- Sicherstellen, dass der Druckregler richtig an der Gasflasche angeschlossen ist.
- Den Gashahn an der Gasflasche durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn komplett aufdrehen. Falls Sie ein Zischen hören, **SOFORT** das Gas abdrehen; es zeigt ein erhebliches Leck am Anschluss an. Kontaktieren Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.
- Alle Anschlüsse der Gasflasche gründlich durch den Hahn teil (Schlauch, der durch den Brenner führt) durch Sprayen oder Bürsten der Seifenlösung auf die Anschlüsse prüfen.
- Gas tritt aus, wenn Seifenblasen erscheinen. **SOFORT** den Gashahn der Gasflasche schließen und alle Anschlüsse sorgfältig prüfen. Den Gashahn wieder öffnen und einen neuen Test durchführen.
- Den Gashahn der Gasflasche nach dem Lecktest immer schließen, indem der Knopf im Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Nur die vom Hersteller empfohlenen Teile für diesen Grill verwenden. Die Garantie verfällt beim Gebrauch von anderen Teilen. Den Grill nicht verwenden bis alle Anschlüsse geprüft sind und sicher keine Anzeichen von Gasaustritt vorhanden sind.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN:

- Immer auf Lecks überprüfen, wenn die Gasflasche getauscht wird.
- Immer alle Anschlüsse vor Gebrauch auf Lecks überprüfen.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen lange Grillbestecke verwenden.
- Wenn Fett oder heiße Objekte vom Grill auf den Gashahn, Druckregler, Schlauch oder andere Teile, die Gas enthalten, tropfen, sofort die Gaszufuhr abschalten.
- Die Topfpfanne nicht entfernen, bevor der Grill nicht ausreichend abgekühlt ist.
- Alle Bedienknöpfe und den Gashahn der Gasflasche schließen, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.
- Den Grill nach vorne drehen, wenn er bewegt wird, niemals ziehen.
- Eine abgeklemmte Gasflasche, die gelagert oder bewegt wird, muss immer mit einer Schutzkappe versehen sein. Gasflaschen nicht in begrenzten Räumen wie z.B. Carport, überdachter Terrasse, Veranda, Garage oder anderen Bauten lagern.
- Niemals eine Gasflasche in einem Fahrzeug oder Boot lassen, das von der Sonne überhitzt werden kann.
- Die Gasflasche nicht in oder in der Nähe eines Raums lagern, wo Kinder spielen.

LETZTE CHECKLISTE VOR DER MONTAGE

- Es besteht ein Mindestabstand von 100 cm zwischen brennbaren Substanzen und den Seitenlenden und der Rückseite des Grills.
- Es befinden sich keine ungeschützten brennbaren Substanzen über dem Grill.
- Das gesamte interne Verpackungsmaterial wurde entfernt.

- Die Brenner passen gut in die Öffnungen.
- Die Knöpfe können frei rotieren.
- Das Gerät wurde überprüft und es tritt kein Gas aus.
- Der Anwender kennt die Position des Gashahns.

GRILL ZÜNDUNGSANWEISUNG

WARNUNG: WICHTIG! VOR DEM ANZÜNDEN

Vor dem "AUF" drehen des Gases den Gasschlauch überprüfen. Bei sichtbaren Schäden oder Rissen muss der Schlauch vor Inbetriebnahme gewechselt werden. Der neue Gasschlauch muss den nationalen Bestimmungen entsprechen.

SEHR WICHTIG: DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH DES GRILLS INSPIZIEREN.

HAUPTBRENNER DES GRILLS ZÜNDEN:

- Die gesamte Anleitung vor der Zündung der Brenner lesen.
- Alle Knöpfe auf "AUS" stellen und den Gashahn der Gasflasche öffnen. Bei der Zündung Gesicht und Körper so weit wie möglich vom Grill fernhalten.
- Die Bedienknöpfe langsam auf die Position drehen. Der eingebaute Zünder klickt und zündet gleichzeitig die Zündflamme und den Brenner. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, **SOFORT** den Bedienknopf auf AUS drehen, 5 Minuten lang warten bis das Gas vollständig verschwunden ist und den Zündungsvorgang wiederholen.

VOR JEDEM GEBRAUCH ALLE GASANSCHLÜSSE ÜBERPRÜFEN. DEN GRILL BEI GASGERUCH NICHT ZÜNDEN.

EIGENSCHAFTEN DER FLAMME

- Überprüfen ob die Eigenschaften der Flamme in Ordnung sind. Jeder Brenner ist vor der Auslieferung voreingestellt, aber aufgrund vieler Verschiedenheiten in den örtlichen Gasversorgungen könnten kleine Anpassungen erforderlich sein.
- Die Flammen der Brenner müssen blau und stabil sein, ohne gelbe Spitzen, Geräusche oder plötzliche Zunahme.
- Eine gelbe Flamme hat zu wenig Sauerstoff. Eine geräuschvolle Flamme, die durch den Brenner großer wird, hat zu viel Sauerstoff.
- ANMERKUNG: kleine gelbe Spitzen sind in Ordnung.

GEBRAUCHSANLEITUNG

!!!VORSICHT!!!
<ol style="list-style-type: none">Den Grill regelmäßig reinigen. Wenn der Grill nicht regelmäßig gereinigt wird, kann Fett anfangen zu brennen, was den Grill beschädigt. Den Grill NIEMALS während des Betriebs unbeaufsichtigt lassen. Wenn das Fett brennt, kein Wasser zum Löschen verwenden, dies kann zu Verletzungen führen. Alle Knöpfe und die Gasflasche abdrehen, wenn Fett brennt. SOFORT alle Knöpfe und die Gasflasche abdrehen, wenn Fett zu brennen anfängt.
!!!WARNUNG!!!
<p>Zum sicheren Gebrauch des Grills:</p> <ol style="list-style-type: none">Für genügend Freiraum um den Grill sorgen und brennbare Materialien aus dem Weg räumen. Kinder NIEMALS den Grill benutzen oder in seiner Nähe spielen lassen. Diesen Grill NUR im Freien benutzen. NIEMALS den Grill in abgegrenzten Räumen wie z.B. Carport, Veranda, überdachter Terrasse, Garage oder unter brennbaren Materialien benutzen. Die Lüftungsschlitze auf an der Unterseite des Grills nicht bedecken, dies könnte die Brennleistung des Brenners wegen unzureichender Luftzufuhr beeinträchtigen. Den Grill mit einem Mindestabstand von 100 cm von Wänden oder anderen Flächen aufstellen. Den Grill mit einem Mindestabstand von 100 cm von Objekten, die das Gas entzündchen könnten, wie z.B. Elektrogeräten, Zündflammen von Gas Wasserbrennern, etc. aufstellen. Diesen Grill nicht unter Holzbalkonen benutzen. Dieser Grill ist für den Gebrauch mit Butan/Propan Gas konstruiert, KEINE Lavasteine, Brikkets oder Holzkohle verwenden. Die Flammen oder die Brenner regelmäßig überprüfen. Die Gasversorgung abschalten, wenn der Grill nicht benutzt wird. Die Gasflasche immer vollständig abschalten und vom Grill abklemmen, bevor der Grill bewegt wird.

DEN GRILL VERWENDEN

Grillen erfordert eine hohe Temperatur, damit das Fleisch schön brät und bräunt. Die meisten Speisen werden konstant auf der Position gegrillt. Wenn aber große Fleischstücke oder Hähnchenteile gegrillt werden, könnte es erforderlich sein, die Temperatur nach dem ersten Bräunen zu verringern. Dadurch wird sichergestellt, dass die Speisen gut durchgebraten werden, ohne dass sie außen verbrennen. Für Speisen, die eine lange Grillzeit erfordern oder Zuckermarinade enthalten, sollten Sie die Temperatur gegen Ende der Grillzeit verringern.

- Sicherstellen, dass der Grill auf Lecks geprüft und richtig aufgestellt wurde.
- Das gesamte Verpackungsmaterial entfernen.
- Zünden Sie die Brenner! Laut Anweisung in dieser Betriebsanleitung.
- Den Bedienknopf auf stellen und den Grill 15 Minuten lang vorheizen.
- Die Speisen auf den Grill legen und fertig grillen.

TEMPERATUR EINSTELLUNG

Der Bedienknopf kann nun in jede Position zwischen und gestellt werden.

HINWEIS: Der heiße Grill wird das Fleisch außen bräunen und den Fleischsaft innen halten. Je länger der Grill vorgeheizt wird, desto schneller wird das Fleisch bräunen.

GARANTIE

GAS GRILL

Wir garantieren dem Kunden/Käufer jedes Brixton Gas Grill dass, wenn er das Produkt während der Garantiezeit, gemäß unserer Beurteilung. Der Geltungsbereich unserer Haftung bei dieser Garantie ist auf Reparatur und Austausch beschränkt. Diese Garantie schließt normalen Teilerwechßel, oder folgende Schäden aus: Vernachlässigung oder Missbrauch des Produkts, Betrieb mit ungeeigneter Brennstoff/Gasversorgung, Betrieb im Widerspruch zur Bedienungsanleitung, oder Einstellungen, die von anderen, als unserem Servicepersonal in unserem Werk vorgenommen wurden. Die Garantiezeit wird durch die oben erwähnten Reparaturen oder Austausch nicht verlängert.

TEIL	ZEITRAUM
Brenner:	2 Jahre
Grill Roste:	2 Jahre
Hähne:	2 Jahre
Rahmen, Gehäuse, Deckel, Bedienelement, Zünder und ähnliche Teile:	2 Jahre
Alle Edelstahlteile:	2 Jahre

Unsere Garantieverpflichtung beschränkt sich auf Reparatur oder Austausch des Produkts während der Garantiezeit, gemäß unserer Beurteilung. Der Geltungsbereich unserer Haftung bei dieser Garantie ist auf Reparatur und Austausch beschränkt. Diese Garantie schließt normalen Teilerwechßel, oder folgende Schäden aus: Vernachlässigung oder Missbrauch des Produkts, Betrieb mit ungeeigneter Brennstoff/Gasversorgung, Betrieb im Widerspruch zur Bedienungsanleitung, oder Einstellungen, die von anderen, als unserem Servicepersonal in unserem Werk vorgenommen wurden. Die Garantiezeit wird durch die oben erwähnten Reparaturen oder Austausch nicht verlängert.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN & ANTWORTEN

Kann ich eine geeignete Gasflasche, die für diesen Brixton Grill geprüft und passend ist, kaufen?

Bei Ihrem örtlichen Gasversorger oder in großen Campingplätzen.

Kann der Grill bei jedem Wetter draußen bleiben?

Wir empfehlen, dass Sie den Grill nach Gebrauch an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Die Gasflasche immer laut Anleitung abklemmen. Sie können auch eine Schutzhülle kaufen. Diese sind in Ihrem Geschäft erhältlich.

Nach Öffnen der Verpackung sind Grillteile beschädigt oder fehlen, was ist zu tun?

Kontaktieren Sie Tristar (www.tristar.service.eu). Dort wird man Ihnen weiter helfen.

Kann ich Grill und/oder Backplatten im Geschirrspüler reinigen?

Das ist möglich, aber die Reinigung mit Grillreiniger oder Seifenwasser ist ebenfalls ausreichend.

Fett tropft von der Unterseite des Grills und/oder dem Grundgestell, was ist zu tun?

Grill und Grundgestell reinigen. Den Grill auf eine flache und ebene Unterlage stellen. Sicherstellen, dass die Fettauffangschale regelmäßig geleert wird.

ES Manual de usuario

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si siente olor a gas:

- Cierre el suministro de gas de la barbacoa.
- Extinga las llamas.
- Si el olor a gas no desaparece, manténgase alejado de la barbacoa y contacte de inmediato con su proveedor de gas o con el departamento de bomberos.
- Las fugas de gas pueden causar incendios o explosiones, que pueden producir lesiones graves o mortales o causar daños a las propiedades.
- La instalación inadecuada de este producto podría causar lesiones severas. Asegúrese de leer atenta y completamente el manual de instrucciones.
- No tener en cuenta los peligros, las advertencias y las precauciones que se dan en este manual podría provocar lesiones graves o mortales, incendios o explosiones que causen daños a las propiedades.
- Cambiar el dispositivo puede ser muy peligroso.

ADVERTENCIAS:

- Nunca gaudie o utilice gasolina u otros líquidos inflamables cerca de esta o de otras barbacoas.
- Verifique que la barbacoa no tiene fugas antes de utilizarla, de acuerdo con las instrucciones de uso de este manual. Lleve a cabo también estas revisiones aunque la barbacoa haya sido montada por el distribuidor.
- No encienda esta barbacoa sin haber leído antes el capítulo "Instrucciones para encender la barbacoa" de este manual.
- Guarde este manual para referencia futura.
- Signa las instrucciones para conectar el regulador de presión de gas a su barbacoa.
- Nunca guarde un cilindro de gas suplementario o un cilindro desconectado debajo de esta barbacoa.
- Nunca ponga las tapas de la barbacoa u otros materiales inflamables encima o en el lugar de almacenamiento de la barbacoa.
- Si no ha utilizado la barbacoa Brixton durante un largo periodo de tiempo, debe comprobar las fugas de gas y las obstrucciones del quemador. Consulte las instrucciones en este manual para un procedimiento correcto.
- Nunca verifique las fugas de gas con un encendedor.
- No utilice nunca la barbacoa Brixton en caso de haber fugas en las juntas.
- Mantenga los materiales inflamables a una distancia mínima de 100cm de los lados y la parte trasera de la barbacoa, ¡No los almacene en el lugar en el que guarda la barbacoa!
- La barbacoa Brixton no debe ser utilizada por los niños. Los componentes accesibles de la barbacoa pueden alcanzar una temperatura muy elevada. Mantenga a los niños alejados de la barbacoa cuando la esté utilizando.
- Tenga cuidado cuando utilice la barbacoa Brixton, podría estar muy caliente cuando se utiliza o cuando se limpia, por lo tanto, siempre debe estar cerca de la barbacoa y no debe moverla cuando la esté utilizando.
- Si los quemadores se apagan mientras está cocinando un plato, cierre todas las válvulas de gas. Espere cinco minutos antes de volver a encender los quemadores, y al hacerlo siga todas las instrucciones de encendido.
- Al preparar la comida, no se incline nunca sobre la barbacoa ni ponga las manos o los dedos en el borde frontal del cilindro de gas.
- Cuando limpie las válvulas o los quemadores, nunca agrande las aberturas o las conexiones.
- Manténgase alejado de las fuentes de ignición cuando reemplace el cilindro de gas.
- Un cilindro de gas abollado u oxidado podría resultar peligroso. Debe ser revisado por su proveedor de gas. Nunca utilice un cilindro de gas con una válvula en mal estado.
- Puede parecer que el cilindro de gas esté vacío y contener todavía algo de gas. Téngalo en cuenta cuando mueva o guarde el cilindro.
- Nunca desconecte el regulador de presión o cualquier otra conexión de gas cuando utilice la barbacoa.
- Utilice siempre guantes para horno resistentes al calor cuando utilice la barbacoa.
- La bandeja de goteo en la parte delantera estará caliente. Toma esto como una bandeja de goteo hasta que se enfríó

NO APTO PARA USO COMERCIAL!

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:

ADVERTENCIA: La barbacoa está diseñada para ser utilizada con gas, según se indica en la placa. Nunca utilice otros gases en la barbacoa. La no observancia de esta advertencia podría causar un incendio y lesiones corporales. Además se anulará la garantía.

ADVERTENCIA: Nunca almacene cilindros de gas de seguridad debajo o cerca de la barbacoa. No llene el cilindro de gas más del 80 por ciento; no cumplir estrictamente esta indicación podría causar un incendio y provocar lesiones mortales o graves.

ADVERTENCIA: Mantenga los cables de alimentación y la manguera de combustible lejos de las superficies calientes.

ADVERTENCIA: Nunca coloque la barbacoa Brixton bajo una zona resistente al calor o un protector solar.

ADVERTENCIA: Esta barbacoa no está destinada para ser instalada o colocada en una furgoneta o caravana, ni para ser instalada en un barco.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, nunca almacene o utilice gasolina u otros vapores combustibles o líquidos cerca de esta u otras barbacoas. La no observancia de esta advertencia puede causar incendios, explosiones y lesiones corporales.

UCUIDAD Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO:

- Mantenga un espacio abierto alrededor de la barbacoa, y mantenga los materiales inflamables, gasolina y otros gases combustibles a una distancia segura.
- Asegúrese de que los orificios en el fondo del soporte permanecen abiertos, para evitar que se bloquee el suministro de aire y la ventilación.

LIMPIEZA

Esta barbacoa se debe limpiar regularmente. Asegúrese de que la barbacoa esté seca y limpia, y engrase las piezas de metal con aceite o vaselina para evitar su oxidación. No utilice agentes de limpieza abrasivos y/o productos anti-corrosión para limpiar el panel de control con las imágenes. Estos materiales de limpieza agresivos podrían borrar las imágenes.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PARRILLA:

La superficie de la parrilla se pueden limpiar con un detergente suave, luego limpiar con agua tibia. Las sobras se pueden eliminar con un cepillo de fibra.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES:

- Asegúrese de que la llave del gas y los mandos estén apagados. Verifique que la barbacoa esté fría.
- Limpie el exterior del quemador con un cepillo. Retire los restos que quedan con un raspador de metal. Nunca utilice un pañilo de madera ya que podría romperse y obstruir la apertura.
- Tenga en cuenta que debe llamar a nuestra línea de servicio al cliente cuando el suministro al quemador esté bloqueado por insectos u otros objetos.

MUY IMPORTANTE

La apertura de la llave del gas se debe colocar en el centro del quemador después dehaberlo retirado y limpiado, de lo contrario podría provocar lesiones graves o daños a las propiedades. Mueva ligeramente el quemador de un lado a otro

después de reemplazale para asegurarse de que está en su lugar. La frecuencia de la limpieza del quemador depende de la frecuencia del uso de la barbacoa.

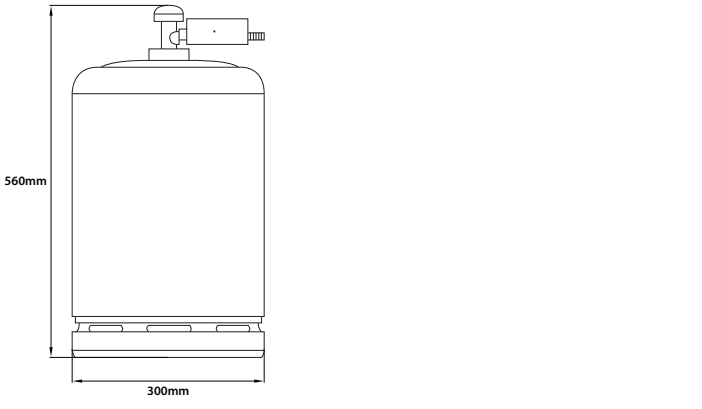
LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTO:

La bandeja de goteo se debe vaciar y limpiar regularmente, y se debe lavar con agua y un detergente suave. Pude poner una pequeña cantidad de arena o arena higiénica para gatos en la parte inferior de la bandeja de goteo para que absorba la grasa.

- Guarde la parrilla al aire libre, en un lugar seco y bien ventilado fuera del alcance de los niños, cuando el cilindro todavía esté conectado a la barbacoa.
- Guarde la barbacoa al aire libre **UNICAMENTE** después de cenar y retirar el cilindro de gas. El cilindro de gas se debe guardar en el exterior, fuera del alcance de los niños. **NUNCA** guarde el cilindro en un edificio, garaje o en otro espacio cerrado.

CONEXIÓN DE GAS



- Compruebe si su barbacoa está instalada correctamente. Este manual proporciona instrucciones detalladas de montaje, que incluyen procedimientos específicos de montaje. Cumpla estas instrucciones al pie de la letra para garantizar la instalación correcta y segura de la barbacoa.
- Para el correcto funcionamiento de la barbacoa, es importante colocarla en una superficie plana.
- Esta barbacoa está diseñada para ser utilizada con bombonas de gas butano o propano con un peso entre 5 Kg y 11 Kg (tamaños máximos: altura 560 mm, diámetro: 300 mm) con un regulador de presión de gas adecuado.




- Para la categoría de aparatos I3B/P (30), la barbacoa está fijada para funcionar bajo una presión de gas de 30 mbar con un regulador de mezcla de gas butano/propano y para la categoría de aparatos I3+ (28-30/37), la barbacoa está fijada para funcionar bajo una presión de gas de 28-30 mbar con un regulador de gas butano o un regulador de 37 mbar de gas propano. Por favor consulte con un proveedor de gas sobre qué regulador de gas es el más adecuado para un cilindro.
- Para reemplazar el regulador de presión de gas y la manguera, consulte la tabla de abajo para unas especificaciones correctas (1).
- La manguera no deberá ser superior a 1,5 m. Utilice sólo conectores autorizados. El regulador de presión de gas debe cumplir la normativa EN 16129. La manguera de gas debe ajustarse si así lo requieren las circunstancias nacionales.
- La manguera debe cumplir con la especificación EN 16436.
- Lamanguera de gas se debe ajustar si las circunstancias nacionales lo exigen.
- La manguera de gas se debe instalar de tal manera que no se pueda retorcer.
- Conecte el regulador de presión al cilindro de gas.



!!!ADVERTENCIA!!!
4. No obstruya las rejillas de ventilación en el fondo de la barbacoa, ya que podría afectar al poder de combustión del quemador debido a un suministro insuficiente de aire.
5. Coloque la barbacoa, a 100 cm de distancia como mínimo de paredes u otras superficies. Coloque la barbacoa a 100 cm de distancia como mínimo de objetos que podrían encender el gas, como aparatos eléctricos, llamas de pilotos de calentadores de agua a gas, etc.
6. No use esta barbacoa en o debajo de balcones de madera.
7. Esta barbacoa está diseñada para ser utilizada con gas butano y propano. NO utilice piedra de lava, briquetas o carbón en esta barbacoa.
8. Verifique periódicamente las llamas de los quemadores.
9. Apague el suministro de gas cuando no esté utilizando la barbacoa.
10. Apague siempre el cilindro de gas completamente y desconéctelo de la barbacoa antes de desplazarla.

UTILIZACIÓN DE LA BARBACOA

La parrilla requiere una temperatura alta para que la carne se ase y se dore bien. La mayoría de los platos se asan siempre en la posición  . Sin embargo, cuando se asan trozos grandes de carne o pollo, podría ser necesario bajar la temperatura después de que se doren. Esto garantiza que la comida quede bien hecha, sin que se quemé. Para los alimentos que requieran un tiempo largo de parrilla o que contengan adobo de azúcar puede que tenga que bajar la temperatura al final del tiempo de parrilla.

- Asegúrese de verificar que la barbacoa no tenga fugas y esté colocada correctamente.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Encienda los quemadores de acuerdo a las instrucciones de este manual de usuario.
- Coloque el mando de  control en y precaliente la barbacoa durante 15 minutos.
- Coloque los alimentos en la parrilla y áselos hasta que estén bien cocinados.

AJUSTAR LA TEMPERATURA

El mando de control se puede colocar en cualquier posición entre  y .

NOTA: El exterior de la carne se asará en la parrilla caliente, manteniendo jugoso el interior. Cuanto más se precaliente la barbacoa, más rápidamente se asará la carne.

GARANTÍA

BARBACOA DE GAS

Garantizamos al cliente o comprador de cualquier barbacoa de gas Brixton que, cuando se utilice para fines domésticos, esta barbacoa no tendrá defectos materiales ni de producción para el periodo que se estipula a continuación. Las parrillas alquiladas o las utilizadas con fines comerciales están excluidas de esta garantía. Los costes de envío y entrega de piezas de garantía corren de su cuenta.

PIEZA	PERÍODO
Quemadores:	2 Años
Parrilla:	2 Años
Llaves:	2 Años
Armazón, Carcasa, Tapa, Panel de control, Encendedor y Piezas similares:	2 Años
Todas las piezas de acero inoxidable:	2 Años

Todas las piezas de acero inoxidable: 1 Año
Nuestra obligación bajo esta garantía se limita a la reparación o sustitución, según nuestro criterio, del producto durante el periodo de garantía. El alcance de nuestra responsabilidad bajo esta garantía se limita a la reparación y la sustitución. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, o los daños que resulten de lo siguiente: la negligencia o mal uso del producto, el uso con suministro de combustible o gas inadecuado, una utilización que no cumpla las instrucciones de uso, o los ajustes realizados por cualquier persona que no pertenezca al centro de servicio de nuestra fábrica. El periodo de garantía no se extenderá por las reparaciones o sustituciones antes mencionadas.

PREGUNTAS FRECUENTES Y RESPUESTAS

Dónde puedo comprar un cilindro de gas, autorizado y adecuado para la barbacoa Brixton?
 En su proveedor local de gas o en las grandes tiendas de camping.

Puedo dejar la barbacoa fuera en cualquier condición climática?
 Se recomienda guardar su barbacoa después de utilizarla en un lugar seco y bien ventilado. Siempre desconecte el cilindro de gas de acuerdo a las instrucciones que se dan en este manual. También puede comprar una cubierta protectora. Estos están disponibles en su punto de venta.

Qué hacer si después de abrir el embalaje, faltan piezas de la barbacoa o están dañadas?
 Contacte con Tristar (www.tristar.service.eu) que le ayudará.

Puedo lavar la parrilla y/o las bandejas para horno en el lavavajillas?
 Es posible, sin embargo, basta con limpiarlas con un producto de limpieza para barbacoa o con agua jabonosa.

Que hacer si la grasa se filtra por debajo de la barbacoa y/o en la base?
 Limpie la barbacoa y la base. Coloque la barbacoa sobre una superficie plana o recta. También asegúrese de vaciar regularmente la bandeja de goteo de grasa.

PT Manual de utilizador

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PERIGO:

- Quando cheirar gás:
- Desligue o abastecimento de gás para o barbecue.
- Apague qualquer chama.
- Se o cheiro de gás não desaparecer, mantenha a su distância do barbecue e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.
- As fugas de gás podem causar incêndio ou explosões, o que pode provocar ferimentos graves ou fatais ou danos a propriedade.
- Uma instalação incorrecta pode ser perigosa, razão porque todas as instruções deste manual devem ser rigorosamente seguidas
- Se não prestar atenção aos perigos, avisos e precauções deste manual de utilizador, pode originar ferimentos graves ou fatais ou fogo ou explosões que poderão provocar danos a propriedade.
- Alterar o aparelho pode ser extremamente perigoso.

AVISOS:

- Nunca guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos inflamáveis perto deste ou de outros barbecues.
- Verifique primeiro se existem fugas no Barbecue, de acordo com as instruções neste manual, antes de começar a utilizar o aparelho. Efectue estas verificações também quando o barbecue foi montado na loja do distribuidor.
- Não tente ligar este barbecue tem ter lido primeiro o capítulo "Instruções de ignição do barbecue" neste manual.
- Guarde este manual para futuras consultas.
- Siga as instruções para ligar o regulador de pressão de gás ao seu barbacoa.
- Nunca guarde uma botija de gás de reserva ou uma botija desligada por baixo ou perto deste barbecue.
- Nunca coloque a tampa do barbecue ou outros materiais inflamáveis por cima ou no espaço de armazenamento do barbecue.
- Após longos períodos sem utilizar o barbecue Brixton, deve verificar se existem fugas de gás e obstruções no queimador. Consulte as instruções neste manual para verificar o procedimento correcto.
- Nunca verifique se existem fugas de gás com um isqueiro.

- Nunca utilize o seu barbecue Brixton em caso de fugas de gás nas juntas.
- Mantenha os materiais inflamáveis a uma distância mínima de 100 cm dos lados ou da parte traseira do barbecue. Não guarde esses materiais no espaço de armazenamento do barbecue!
- O seu barbecue Brixton não pode ser utilizado por crianças. Os componentes acessíveis do barbecue podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do barbecue, quando está a ser utilizado.
- Tenha cuidado ao utilizar o seu barbecue Brixton. O barbecue pode ficar quente durante a utilização ou quando está a limpar, por isso mantenha-se sempre perto do barbecue e não o movimente enquanto estiver a ser utilizado.
- Se os queimadores se desligarem enquanto prepara os pratos, feche todas as válvulas de gás.
- Quando prepara alimentos, nunca se debruce sobre o barbecue nem ponha as suas mãos ou dedos na extremidade dianteira da botija de gás.
- Quando limpa as válvulas ou os queimadores, nunca aumente as aberturas ou ligações.
- Mantenha-se afastado de fontes de ignição quando troca a botija de gás.
- Uma botija de gás com moças ou ferrugenta pode ser perigosa. Mande a botija ser verificada pelo seu fornecedor de gás. Nunca utilize uma botija de gás com a válvula danificada.
- A botija de gás pode parecer estar vazia, mas ainda contém algum gás. Lembre-se deste aspecto quando move ou guarda a botija.
- Nunca desligue o regulador de pressão ou qualquer ligação de gás enquanto utiliza o barbecue.
- Utilize sempre luvas de cozinha resistentes ao calor quando utiliza o barbecue.
- A bandeja de gotejamento na frente vai ser quente. Tome isso como uma pingadeira, até que esfriou.

NÃO ADEQUADO PARA USO COMERCIAL!

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA:

ATENÇÃO:

O seu barbecue foi concebido para utilizar apenas com o tipo de gás indicado na placa de tipo. Nunca utilize outros gases com o seu barbecue. Não seguir este aviso pode levar a perigos de incêndio e ferimentos pessoais. Além do mais, a garantia será anulada.

ATENÇÃO: Nunca guarde as botijas de gás de reserva por baixo ou perto do barbecue. Não encha a botija de gás acima dos 80 por cento; caso esta informação não seja estritamente observada, pode originar um incêndio que pode levar a ferimentos fatais ou graves.

ATENÇÃO: Nunca coloque o barbecue Brixton por baixo de uma protecção resistente ao calor ou protector solar.

ATENÇÃO: Este barbecue não se destina a ser instalado ou colocado no campismo/caravana, nem se destina a ser instalado num barco.

ATENÇÃO: Para sua segurança, nunca guarde nem utilize gasolina ou outros gases ou líquidos combustíveis perto deste ou de outros barbecues, liquids near this or other barbecues. Não seguir este aviso pode levar a incêndio, explosões e ferimentos pessoais.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO:

- Mantenha um espaço aberto em redor do barbecue e mantenha os materiais inflamáveis, gasolina e outros gases combustíveis a uma distância segura combustible gasses at a safe distance.
- Certifique-se que os orifícios dos fundo do suporte se mantêm abertos, para impedir que o abastecimento de ar e a ventilação sejam bloqueados.

LIMPEZA

Este barbecue deve ser limpo regularmente. Certifique-se que o barbecue está seco e limpo e lubrifique as peças de metal com óleo ou vaselina, para evitar o aparecimento de ferrugem. Guarde sempre o barbecue depois de utilizar. Não utilize agentes de limpeza abrasivos e/ou produtos anti-corrosão para limpar o painel de controlo com as imagens. Esses materiais de limpeza agressivos podem remover as imagens.

LIMPAR A SUPERFÍCIE DO GRELHADOR:

A grelha de superfície pode ser limpa com deter gente neutro, em seguida, limpar com água morna.

As sobras podem ser removidas com uma escova de fibra.

LIMPAR OS QUEIMADORES:

- Certifique-se que todos os botões dos queimadores estão na posição "OFF" (desligado). Verifique se o barbecue está arrefecido.
- Limpe o exterior do queimador com uma escova. Limpe as manchas mais teimosas com um raspador de metal. Nunca use um palito de madeira, pois pode partir-se e entupir a entrada.
- Tenha em atenção que deve ligar para a nossa linha de serviço ao cliente se o abastecimento de gás para o queimador estiver bloqueado por insectos ou outros objectos.

MUITO IMPORTANTE

A abertura da tampa de gás deve situar-se no centro do queimador, após mover e limpar. Caso não esteja, isto poderá provocar ferimentos graves ou danos a propriedade. Mova ligeiramente o queimador para a frente e para trás depois de colocar, para se certificar que está na posição correcta. A quantidade de vezes que precisa de limpar o queimador depende da frequência com que usa o barbecue.

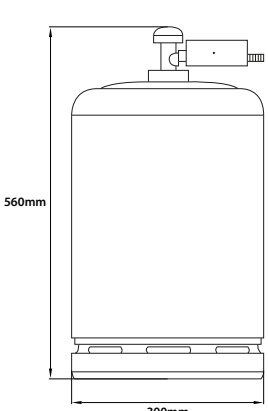
LIMPAR A TRAVESSA DE GOTEJAMENTO:

A travessa de gotejamento deve ser esvaziada e limpa regularmente e também lavada com água e um detergente suave. Deve colocar no fundo da travessa uma pequena quantidade de areia ou areia de gatos para absorver a gordura.

- Guarde o grelhador num local exterior seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças, quando a botija de gás continuar ligada ao BBQ.
- Guarde o BBQ dentro de casa APENAS depois de fechar e remover a botija de gás. A botija de gás deve ser guardada no exterior, fora do alcance de crianças. NUNCA guarde a botija dentro de um edifício, garagem ou noutro espaço fechado.

LIGAÇÃO DE GÁS

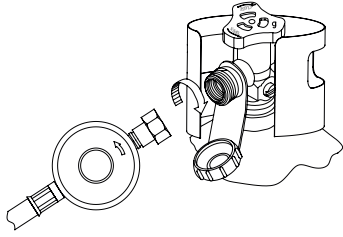
- Verifique se o seu barbecue está correctamente instalado. Este manual fornece instruções de montagem detalhadas, que incluem os procedimentos de montagem específicos. Siga estritamente essas instruções para garantir a instalação correcta e segura do barbecue.
- Para o funcionamento correcto do barbecue, é importante colocar o barbecue numa superfície plana.
- Este conjunto para churrasco deve ser utilizado com botijas de gás propano ou propano de 5kg a 11 kg (tamanho máximo; altura:560 mm, diâmetro: 300 mm) equipadas com um regulador de pressão de gás apropriado.



- Para categoria de aparelho I3B/P (30), o barbecue está preparado para funcionar com regulador de gás de pressão 30 mbar com mistura de gás butano/propano e para categoria de aparelho I3+ (28-30/37), o barbecue está preparado para funcionar com regulador de pressão de gás butano 28-30 mbar ou regulador de pressão de gás propano 37 mbar. Por favor consulte o revendedor de gás para informação da garrafa de gás que é mais adequada.
- Para substituir o regulador de pressão de gás e a mangueira, consulte a tabela abaixo para obter as especificações correctas. (1)
- A mangueira não deve ter mais de 1,5 metros de comprimento. Utilize apenas ligações aprovadas. O regulador de pressão de gás tem de estar em conformidade com a norma EN 16129. A mangueira de gás tem de ser regulada se as circunstâncias nacionais assim exigirem.
- A mangueira deve estar em conformidade com a norma EN 16436.
- A mangueira de gás tem de ser ajustada, caso as circunstâncias nacionais o exijam.
- A mangueira de gás deve ser ligada de modo a que não seja possível ficar torcida.
- Ligue o regulador de pressão à sua botija de gás.

MUITO IMPORTANTE:

- A temperatura do regulador não deve os 60 °C. (140 °F).
- O regulador deve estar equipado com uma válvula de segurança ou limitador de pressão.
- A abertura do regulador deve caber na ligação da torneira de gás da botija.
- Verifique se a torneira de gás do depósito está totalmente fechada (rode para a direita até o botão parar).
- Verifique se a torneira de gás da botija de gás possui uma rosca exterior adequada.
- Certifique-se que todos os botões dos queimadores estão na posição "off" (desligado).
- Remova a tampa de protecção da torneira de gás da botija de gás. Utilize sempre a tampa de protecção fornecida com a torneira de gás.
- Verifique a ligação entre a torneira de gás e o regulador de pressão. Veja se existem danos ou detritos. Remova quaisquer detritos. Verifique se existem danos na mangueira. Nunca tente utilizar equipamento danificado ou bloqueado. Contacte o seu fornecedor de gás L.P. local para reparações.
- Quando liga o regulador de pressão à torneira de gás, rode a porca para a direita, até não se mover mais. Não utilize uma chave de fendas para apertar a porca. Utilizar uma chave de fendas pode danificar as juntas, o que pode ser perigoso (como mostra a imagem abaixo).



Botão rotativo com protecção contra enchimento excessivo

- Abra a torneira da botija de gás (para a esquerda). Use uma solução com água e detergente para verificar todas as ligações em busca de fugas, antes de tentar acender o grelhador. Se encontrar uma fuga, deve desligar a torneira de gás e só utilizar o grelhador depois da fuga ter sido reparada por um fornecedor de gás L.P. local.

!!!ATENÇÃO!!!
1. Nunca tente inserir objectos na abertura da torneira de gás. Isto pode danificar a torneira de gás, provocando fugas. As fugas de gás podem causar incêndios, explosões, ferimentos pessoais graves e até morte.
2. Não utilize este barbecue antes de efectuar um teste de fugas.
3. Se se tiver encontrado uma fuga de gás, desligue imediatamente a botija de gás. Desmonte o regulador de pressão de gás da botija de gás. Coloque a botija de gás numa zona fresca e bem ventilada. Contacte o seu fornecedor de gás para obter assistência.
4. Se não conseguir parar a fuga de gás, contacte os bombeiros ou o fornecedor da botija de gás.
!!!PERIGO!!!
1. NUNCA guarde uma botija de gás extra por baixo ou perto do barbecue ou em espaços fechados.
2. NUNCA encha a botija de gás além dos 80%. É perigoso encher demasiado a botija de gás, pois o excesso de gás pode sair pela válvula de segurança. O gás pode escapar da válvula de segurança, provocando um incêndio.
3. As aberturas de ligação da botija de gás devem possuir tampas de protecção.
4. Caso descubra uma fuga de gás na botija de gás extra, mantenha-se imediatamente afastado e chame os bombeiros.

MUITO IMPORTANTE: DESLIGUE A BOTIJA DE GÁS QUANDO NÃO UTILIZA O BARBECUE.

DESLIGAR A BOTIJA DE GÁS:

- Desligue todos os botões.
- Feche por completo a torneira de gás da botija de gás (rode para a direita até o botão parar).
- Remova o regulador de pressão da torneira de gás, girando o parafuso de acoplamento rápido para a esquerda.
- Volte a colocar a tampa de protecção na torneira de gás da botija de gás.

TESTE DE FUGAS

GERAL

Todas as ligações de gás do grelhador são testadas de fábrica para verificar a ausência de fugas antes do envio. Apesar disso, ao montar o dispositivo, este deve ser totalmente verificado para verificar a ausência de fugas de gás, devido a possíveis danos durante o transporte ou devido à exposição a pressão extrema, transportation or due to exposure to extreme pressure. Verifique regularmente o aparelho para verificar se existem fugas ou verifique se consegue cheirar o odor a gás.

ANTES DE VERIFICAR:

- Certifique-se que remove todos os materiais da embalagem do barbecue, incluindo as tiras que mantêm os queimadores na sua posição place.
- Não fume durante o teste de fugas.
- Nunca verifique fugas com chama viva.
- Prepare uma solução com uma parte de detergente líquido e uma parte de água. Não utilize uma lata de spray, uma escova ou um pano para aplicar a solução nas ligações. Certifique-se que a botija de gás está cheia antes do primeiro teste de fuga.
- A verificação de fuga deve ser efectuada no exterior, numa área bem ventilada, afastada de fontes de ignição, como aparelhos a gás ou eléctricos e materiais inflamáveis.
- Mantenha o grelhador afastado de chamas e/ou faíscas durante o teste.

VERIFICAR:

- Certifique-se que todos os botões de controlo estão na posição "OFF" (desligado).
- Certifique-se que o regulador de pressão está devidamente ligado à botija de gás.
- Abra por completo a torneira de gás da botija de gás ao rodar o botão para a esquerda. Se ouvir um silvo, desligue IMEDIATAMENTE o gás; indica uma fuga grave da ligação. Chame o seu distribuidor de gás ou os bombeiros.
- Verifique todas as ligações da botija de gás desde as torneiras (a mangueira que leva ao queimador), ao aspergir ou escovar a solução de sabão nas ligações.
- Se surgirem bolhas de sabão, encontrou uma fuga. Feche IMEDIATAMENTE a torneira de gás da botija de gás e verifique cuidadosamente todas as ligações. Abra novamente a torneira de gás e efectue uma nova verificação.
- Feche sempre a torneira de gás da botija de gás depois do teste de fugas ao rodar o botão para a direita.
- Utilize apenas peças recomendados pelo fabricante deste barbecue. A garantia será anulada se utilizar outras peças. Não utilize o barbecue até todas as ligações terem sido inspeccionadas e tiver a certeza que não apresentam sinais de fugas.

DICAS DE SEGURANÇA:

- Verifique sempre se existem fugas sempre que substituir a botija de gás.
- Verifique sempre em todas as ligações se existem fugas antes de cada utilização.
- Utilize talher de barbecue longo, para evitar queimaduras.
- Em caso de queda de gordura ou de objectos quentes do barbecue na

- torneira de gás, regulador de pressão, mangueira ou noutra peça que contenha gás, desligue imediatamente o abastecimento de gás.
- Não remova a travessa de gotejamento antes do barbecue ter arrefecido o suficiente.
- Feche todos os botões de controlo e a torneira de gás da botija de gás quando não está a utilizar o barbecue.
- Empurre o barbecue para a frente quando o movimento, nunca puxe.
- Uma botija de gás desligada guardada ou a ser movimentada tem de estar equipada com uma tampa de protecção. Não guarde uma botija de gás em espaços fechados como estacionamento, pátio coberto, varanda, garagem ou outras estruturas.
- Nunca deixe uma botija de gás por trás de um veículo ou barco, onde possa aquecer em excesso devido ao sol.
- Não guarde a botija de gás num local ou perto de um local onde brinquem crianças.

LISTA DE VERIFICAÇÃO FINAL ANTES DE MONTAR

- Existe um espaço aberto mínimo de 100 cm entre as substâncias combustíveis e as laterais e parte traseira deste grelhador.
- Não existem substâncias combustíveis sem protecção sobre o grelhador.
- Todos os materiais de embalagem interno removidos.
- Os queimadores estão bem colocados nas aberturas.
- Verifique se a torneira de gás do depósito está devidamente fechada.
- O aparelho foi verificado e não possui fugas.
- O utilizador sabe o local da torneira de gás.



INSTRUÇÕES DE IGNIÇÃO DO BARBECUE

ATENÇÃO: IMPORTANTE! ANTES DE ACENDER

Verifique a mangueira de abastecimento de gás antes de colocar o gás na posição de ligação "ON". Em caso de danos visíveis ou rasgos, tem de substituir a mangueira antes de utilizar. A nova mangueira de abastecimento de gás tem de estar de acordo com os regulamentos nacionais.

MUITO IMPORTANTE: VERIFIQUE SEMPRE A MANGUEIRA ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO DESTE BARBECUE.

ACENDER OS QUEIMADORES PRINCIPAL DO BARBECUE:

- Leia todas as instruções antes de acender os queimadores.
- Rode todos os botões para "OFF" (desligado) e abra a torneira da botija de gás. Mantenha o seu rosto e corpo afastados o mais possível do barbeque quando acende.
- Abra a tampa quando acender. Prima e rode os botões de controlo lentamente na posição  . O isqueiro integrado dá um clique e liga em simultâneo a chama do piloto e o queimador. Se o queimador não se acender dentro de 5 segundos, rode IMEDIATAMENTE o botão de controlo para OFF (desligado), aguarde 5 minutos até todo o gás ter desaparecido e repita o procedimento para acender.

VERIFIQUE TODAS AS LIGAÇÕES DE GÁS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO. NÃO ACENDA O BARBECUE SE VERIFICAR ODO A GÁS.

CARACTERÍSTICAS DA CHAMA


- Verifique se as características da chama estão em ordem. Cada queimador é ajustado antes do envio, porém devido às variações do abastecimento de gás local pode necessitar de ligeiros ajustes.
- A chama dos queimadores deve ser azul e estável, sem partes amarelas, demasiado barulho ou aumento repentino de tamanho.
- Uma chama amarela indica presença insuficiente de ar. Uma chama ruidosa com aumentos repentinos a partir do queimador significa que existe excesso de presença de ar.
- NOTA: algumas pontas amarelas não são prejudiciais.


INTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

!!!CUIDADO!!!
1. Limpe frequentemente o barbeque. Se o barbeque não for limpo regularmente, a gordura pode começar a queimar, o que danifica o barbecue.
2. NUNCA deixe o barbecue sem supervisão quando utiliza.
3. Não use água para extinguir um incêndio por gordura, pode causar ferimentos. Desligue todos os botões e a botija de gás em caso de incêndio por gordura.
4. Desligue IMEDIATAMENTE todos os botões e a botija de gás em caso de incêndio por gordura.



!!!ATENÇÃO!!!
Para uma utilização segura do barbecue:
1. Deixe espaço livre suficiente em redor do barbecue e mantenha os materiais inflamáveis afastados.
2. NUNCA deixe que crianças utilizem o barbecue ou brinquem perto do barbecue.
3. Este barbecue destina-se APENAS a uso exterior. NUNCA utilize o barbecue em espaços fechados como estacionamento, varanda, pátio coberto, garagem ou debaixo de materiais inflamáveis.
4. Não bloqueie os orifícios de ventilação dos fundo do barbecue. Pode afectar o desempenho de combustão do fogão, devido a ar insuficiente.
5. Use o barbecue afastado pelo menos 100 cm de qualquer parede ou superfície. Coloque o barbecue no mínimo a 100 cm de distância de objectos que possam acender o gás, tal como equipamento eléctrico, chamas do piloto ou aquecedores de água a gás, etc.
6. Não utilize este barbecue em ou debaixo de bancadas de madeira.
7. Este barbecue foi fabricado para utilizar com gás butano/propano, NÃO utilize pedras de lava, tijolos ou carvão com este barbecue.
8. Verifique regularmente as chamas dos queimadores.
9. Desligue o abastecimento de gás quando o barbecue não estiver a ser utilizado.
10. Desligue sempre a botija de gás por completo e desligue do barbecue antes de movimentar o aparelho.

UTILIZAR O BARBECUE

Para grelhar precisa de uma temperatura elevada, para a carne cozinhar de modo uniforme e tostar. A maioria dos pratos é grelhada constantemente na  posição. Porém, ao grelhar pedaços de carne ou frango maiores, pode ser necessário colocar o queimador numa posição inferior, após o tostar inicial. Isto garante que os alimentos cozam bem por dentro, sem queimar o exterior. Para alimentos que necessitam de longos períodos a grelhar ou que contenham marinada doce, pode ter de diminuir a temperatura perto do final do período de cozinhar.

- Certifique-se que o barbecue foi testado em relação a fugas e está correctamente posicionado.
- Remova todo o material da embalagem.
- Acenda os queimadores, de acordo com as instruções neste manual.
- Coloque o  botão de controlo em e pré-aqueça o barbecue durante 15 minutos.
- Coloque os alimentos no grelhador e cozinhe até estar a seu gosto.

DEFINIÇÕES DE TEMPERATURA

O botão de controlo pode ser posicionado em qualquer posição entre "  " e "  ".

NOTA: O grelhador quente vai tostar o exterior da carne, mantendo os sucos no seu interior. Quando mais pré-aquecer o barbecue, mais depressa tosta a carne.

GARANTIA

BARBECUE A GÁS

Garantimos ao cliente/comprador original de qualquer barbecue a Gás Brixton que, quando utilizado para fins domésticos normais, este barbecue não possui defeitos de material e de produção durante o período abaixo estipulado. Os grelhadores alugados ou utilizados para fins comerciais estão excluídos desta garantia. Serão cobrados custos para enviar e entregar peças sob garantia.

PEÇA	PERÍODO
Queimadores:	2 Anos
Grelhas para grelhar:	2 Anos
Torneiras:	2 Anos
Estrutura, Compartimento, Tampa, Painel de Controlo, Isqueiro e Peças Relacionadas:	2 Anos
Todas as Peças em Aço Inoxidável:	2 Anos

A nossa obrigação sob esta garantia está limitada a reparar ou substituir, de acordo com a nossa opção, o produto durante o período da garantia. Qualquer responsabilidade da nossa parte sob esta garantia está limitada a reparações ou substituição. Esta garantia não cobre o desgaste normal das peças, ou danos resultantes do seguinte: uso negligente ou mau uso do produto, uso de abastecimento inadequado de combustível/gás, uso contrário às instruções de funcionamento ou alteração por terceiros que não sejam o centro de serviço de fábrica. O período da garantia não será estendido por tais reparações ou substituições.

PERGUNTAS FREQUENTES E RESPOSTAS

Onde posso comprar uma botija de gás, aprovada e adequada para este barbecue Brixton?

No seu fornecedor de gás local ou em qualquer grande superfície de material para acampar.

O barbecue pode ficar no exterior em qualquer condição climática?

Recomendamos que guarde o seu barbecue depois de utilizar num local seco e bem ventilado. Desligue sempre a botija de gás de acordo com as instruções neste manual. Também pode adquirir uma cobertura de protecção. Estas estão disponíveis no seu ponto de venda.

Depois de abrir a embalagem, as peças do barbecue estão danificadas ou em falta – o que devo fazer?
 Contacte a Tristar (www.tristar.service.eu) e eles irão ajudá-lo.

Posso lavar o grelhador e/ou as grelhas para grelhar na máquina de lavar loiça?
 É possível, contudo, limpar o barbecue com um agente de limpeza ou água com detergente também é suficiente.

A gordura está a cair por baixo do barbecue e/ou na base – o que devo fazer?
 Limpe o barbecue e a base. Mova o seu barbecuepara uma superfície plana e estável. Certifique-se de que esvazia regularmente a travessa de gotejamento de gordura.

035173

Product name / Produktname / Nom de produit / Produktname / Nombre del producto / Nome do Produto / Nuova prodotto / Nome del prodotto / Produktname nuovo prodotto / Nuovo prodotto /

Gas baking plate - Gasbäckplatt - Plancha gas - Gasbäckplatte - Placa de coctido a gas - Placa a gás - Gasosa plato de amolado - Plasta di cottura a gas - Gasbäckplätt - Płyta grzeczna - Pływa doctwa na gaz

Item number / Modelnummer / NEI - modello / Model Number / Referência / Referencia / Nummer / gencij / numero di articolo / Artikelnummer / Číslo dílu / Číslo položky /

82-42346

Produkt-identifikationsnummer / Numero de identificación del producto / Numero di identificazione del prodotto / le identifikačný produkt / Numero di identificación del producto /

0355-000002

Značkověidentifikační číslo / Identificacijsko štitiš broj / Identificacijski štitiš broj / Appareil category / Identifikationsgruppe / Tipo de gas / Geräte-kategorie / Categoria dei Dispositivi /

0355-000002

Categoría de Aparatos / Kategorijaparagrupa / Kategorijaaparatura / Kategorijaparagrupa / Kategorijaaparatura / Kategorijaparagrupa / Kategorijaaparatura / Kategorijaparagrupa /

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002

Gas type / Gasciort / Tipo de gas / Gasc

0355-000002