



3702303

FRANÇAIS

Traduction du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

- 1. Généralités..... 42**
 - 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation 42
 - 1.2 Explication des symboles 42
 - 1.3 Responsabilité et garantie 43
 - 1.4 Protection des droits d'auteur..... 43
 - 1.5 Déclaration de conformité 43
- 2. Sécurité 44**
 - 2.1 Généralités..... 44
 - 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil 44
 - 2.3 Utilisation conforme..... 45
- 3. Transport, emballage et stockage 46**
 - 3.1 Inspection suite au transport 46
 - 3.2 Emballage 46
 - 3.3 Stockage 46
- 4. Instructions pour l'installation 47**
 - 4.1 Réglementations techniques des raccordements au gaz..... 47
 - 4.2 Installation de l'appareil 47
 - 4.3 Caractéristiques techniques..... 48
 - 4.3.1 Vue d'ensemble des composants..... 48
 - 4.3.2 Equipements supplémentaires 49
 - 4.3.3 Paramètres techniques..... 50
 - 4.3.4 Tableau d'utilisation des injecteurs de brûleurs 50
 - 4.3.5 Instructions relatives au changement de type de gaz..... 51
 - 4.3.6 Schéma du circuit de gaz 52
 - 4.4 Moteur..... 54
- 5. Indications sur l'utilisation et l'entretien..... 55**
 - 5.1 Indications sur la sécurité..... 55
 - 5.2 Montage de l'appareil..... 56
 - 5.3 Utilisation 57
 - 5.4 Nettoyage..... 59
 - 5.5 Entretien..... 60
- 6. Elimination des déchets 60**

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de s'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le grill kebab à gaz est destiné à **griller** tous les types de viandes pour la préparation traditionnelle des kebabs, gyros, et shoarma.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Instructions pour l'installation

4.1 Réglementations techniques des raccordements au gaz

- Toutes les opérations liées à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé, **qui possède les autorisations requises (autorisations du producteur ou du vendeur)**. Les opérations nécessaires doivent être effectuées en tenant compte des règles d'installation en vigueur dans le pays donné ainsi que de la réglementation concernant la sécurité des produits et de la santé et de la sécurité au travail.
- Tous les raccordements au gaz de l'appareil sont conformes aux normes ISO 7 – 1 ou ISO 228 – 1.



AVERTISSEMENT !

Tous les lieux où l'appareil est prévu d'être installé doivent être équipés des installations électriques et au gaz adéquates et répondant aux normes des réglementations locales. En outre, il convient de mettre en œuvre tous les moyens permettant d'assurer la sécurité des personnes et des biens. Dans le cas contraire, le producteur décline toute responsabilité.

4.2 Installation de l'appareil

- L'appareil **doit** être placé dans un local fermé et bien ventilé (**en aucun cas en plein air !**).
- L'appareil doit être placé sur une surface égale et stable faite dans un matériau résistant à la corrosion. Cette surface doit être conçue pour empêcher la graisse de traverser la surface du sol. Ne jamais installer l'appareil sur une surface en matière plastique ou en bois.
- Si l'appareil doit être placé à côté d'un mur, d'une paroi, d'un meuble de cuisine, d'une séparation décorative, ou de tout autre élément de ce type, il convient de se rappeler que ces éléments doivent être réalisés de matériaux non-inflammables.
Dans le cas contraire, il est indispensable de les isoler à l'aide de matériaux non combustibles, tout en respectant la réglementation anti-incendie. Entre le mur et l'appareil veuillez respecter une **distance minimum de 20 cm**.
- Le raccordement au gaz du gril au gaz doit être effectué en respect des réglementations en vigueur.

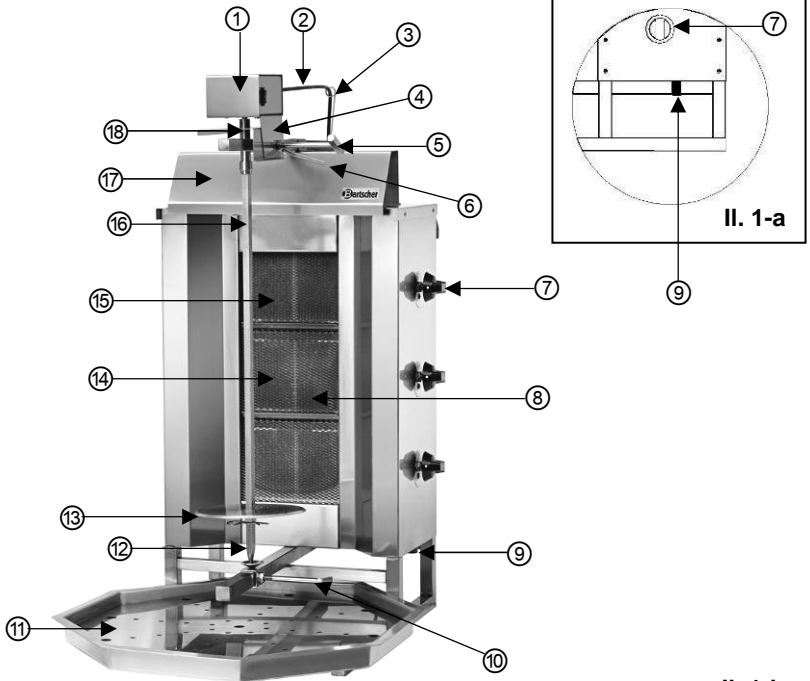


AVERTISSEMENT !

Le local où l'appareil doit être exploité doit posséder une bonne ventilation. L'installation de ventilation doit être réalisée en matériaux non combustibles, résistants à de hautes températures et être équipé d'une hotte.

4.3 Caractéristiques techniques

4.3.1 Vue d'ensemble des composants



II. 1-b

- | | |
|---|---|
| ① Moteur | ⑩ Glissière inférieure |
| ② Câble d'alimentation moteur | ⑪ Réceptacle à graisses (octogonal) avec couvercle en tôle perforée |
| ③ Support de câble | ⑫ Clavette |
| ④ Support métallique du moteur | ⑬ Assiette |
| ⑤ Glissière supérieure | ⑭ Brûleur |
| ⑥ Bras de serrage | ⑮ Grille de protection |
| ⑦ Bouton de la valve de gaz et valve de gaz | ⑯ Broche |
| ⑧ Thermocouple | ⑰ Protection thermique |
| ⑨ Raccordement au gaz et buse de mesure de pression | ⑱ Douille de la broche |

4.3.2 Equipements supplémentaires

(Ne font pas partie de la livraison !)



Couteau à kebab 100

- Couteau : Ø 100 mm, épaisseur de coupe réglable en continu de 1 à 3 mm
- Rotations/min.: 4500
- Valeurs d'alimentation : 90 W / 230 V 50 Hz
- Poids total : 3,85 kg

Partie poignée :

- Tête: acier inoxydable 18/10
- poignée : plastique
- Longueur du câble : 1,4 m
- Nettoyage sans démontage, étanche à l'eau
- Dimensions: larg. 115 x prof. 235 x haut. 200 mm
- Poids: 1,1 kg



Bloc d'alimentation :

- Longueur de câble : 1,1 m
- Dimensions : larg. 90 x prof. 155 x haut. 85 mm
- Poids: 2,75 kg

Code-No. 370240



Tôles de guidage de la chaleur

pour gril kebab au gaz 40

- acier inoxydable 18/10
- 2 pièces, chacune de dimensions : larg. 195 x haut. 630 mm
- Poids: 2,3 kg

Code-No. 370245

4.3.3 Paramètres techniques

Nom	Gril kebab 40 à gaz
Code-No.:	3702303
Matériau :	acier inoxydable 18/10
Réalisation :	3 brûleurs gaz réglables indépendamment avec plaques céramique, dimension de chaque brûleur larg. 180 x haut. 130 mm
Capacité :	max. 40 kg, hauteur de viande max. 45 cm
Moteur :	entraînement électrique de la broche par couplage réglable : rotations/min.: 1, dans le sens horaire ou antihoraire
Valeurs de l'alimentation électrique :	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Puissance d'alimentation du gaz :	9,75 kW
Catégorie du gaz :	II 2ELL3B/P
Paramètres de base :	G30-G31/ 50 mbar, réglé pour le gaz en bouteilles, buses pour le gaz de ville fournies
Dimensions :	appareil : larg. 597 x prof. 795 x haut. 990 mm broche : longueur 73,6 cm, assiette: Ø 190 mm
Poids :	30,0 kg

Sous réserve de modifications techniques éventuelles !

4.3.4 Tableau d'utilisation des injecteurs de brûleurs

TYPE DE GAZ	G20 - 20 mbar	G20 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	G25 - 20 mbar	G25.1 - 25 mbar	G30 - 29 mbar	G31 - 37 mbar	G30 - 50 mbar
Type d'appareil	Diamètre de l'injecteur de brûleur (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Pour le rendement du brûleur :

3,25 kW (gaz de ville) / injecteur by-pass de vanne de gaz Ø 1,00 mm

3,25 kW (GPL) / injecteur by-pass de vanne de gaz Ø 0,65 mm

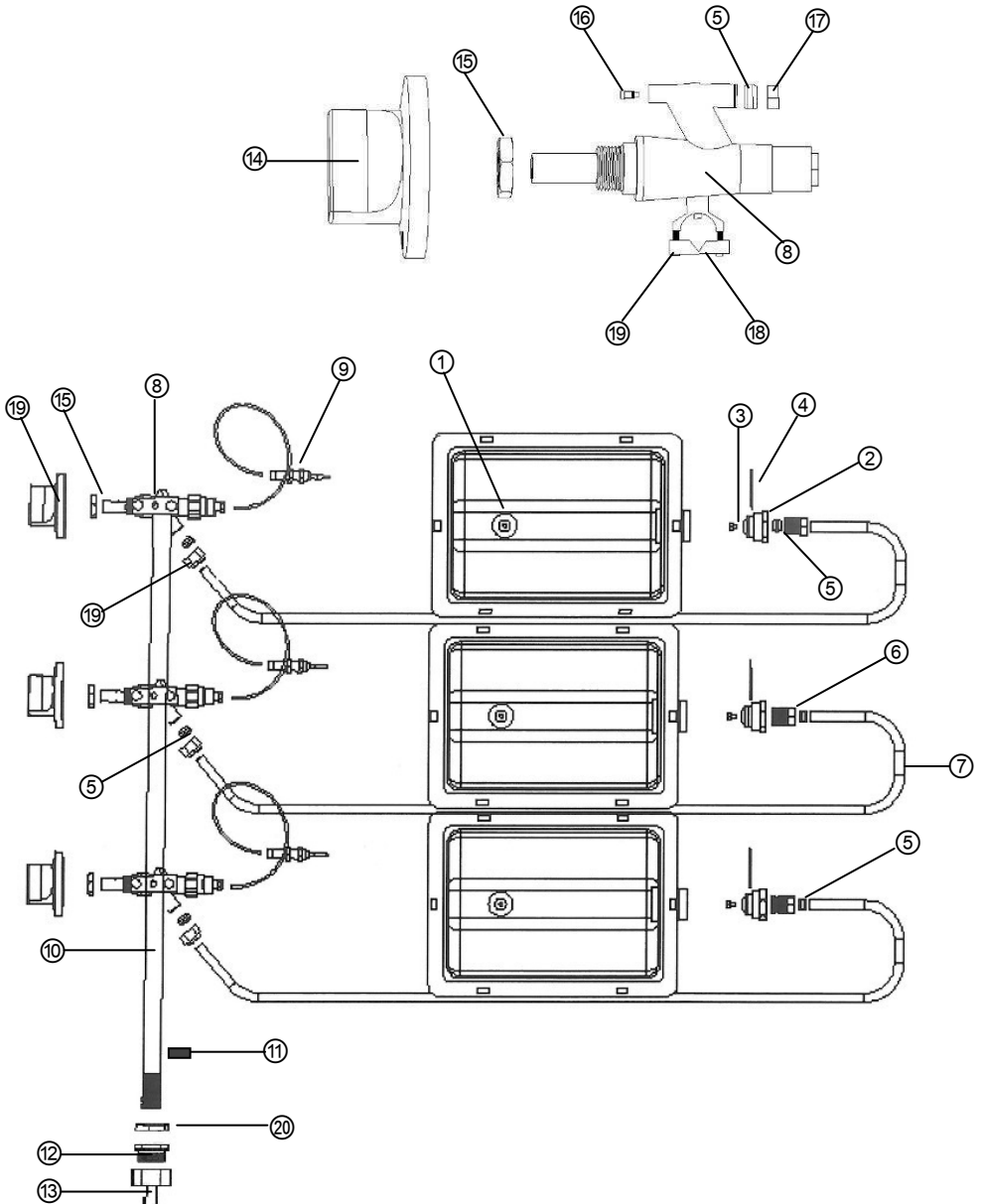
Les rendements des brûleurs de l'appareil figurant ci-dessus ne peuvent pas être modifiés à la demande de l'utilisateur. Toutes modifications apportées aux vannes et aux injecteurs privent l'appareil de garantie. Dans ce cas, le producteur décline toute responsabilité en cas d'endommagement ou de panne.

4.3.5 Instructions relatives au changement de type de gaz

Aux fins d'alimentation du gril au gaz par des gaz autorisés en vertu des réglementations locales, veuillez vous conformer aux instructions ci-dessous.

- Lorsque vous achetez l'appareil, celui-ci est adapté au gaz GPL; des buses pour le gaz de ville sont également fournies.
- Afin de modifier le type de gaz sur l'appareil, veuillez faire appel à un spécialiste qualifié.
- Fermer toutes les conduites ou les vannes des bouteilles de gaz qui alimentent l'appareil en gaz.
- Défaire les raccords de gaz de l'appareil.
- Après avoir desserré les vis appropriées, démonter l'écran à l'arrière de l'appareil.
- Démonter les conduites entre les vannes et les injecteurs.
- Après avoir enlevé la goupille, défaire les mamelons des brûleurs qui maintiennent les injecteurs dans les brûleurs.
- Dans les mamelons des brûleurs, visser les injecteurs adaptés au type de gaz à utiliser.
- Remplacer les mamelons des brûleurs à l'aide de la goupille.
- Remonter les conduites entre les vannes et les injecteurs (pour éviter les fuites, avant de procéder au montage, enduire à l'aide d'une pâte d'étanchéité au gaz les raccords des conduites ainsi que les pas de vis des vannes de gaz avec les raccords).
- Remplacer la signalisation de l'appareil afin d'y faire figurer le type approprié de gaz.
- Raccorder l'appareil à l'arrivée du gaz approprié aux nouveaux injecteurs et ouvrir les vannes de gaz.
- Vérifier l'étanchéité de chaque connexion (utilisez uniquement les sprays appropriés ou mousses destinées à ce type d'inspection !). N'utilisez surtout pas d'allumettes, ni de briquet ni aucune autre source de flamme vive pour ce type d'inspection.
- Après avoir inspecté l'étanchéité des raccords, veuillez également tester les brûleurs.
- Si vous constatez l'insuffisance du rendement calorifique de l'appareil, à l'aide d'un tournevis, vous pouvez modifier le réglage de l'injecteur de réglage (by-pass) qui se trouve au-dessus de la vanne de gaz. L'injecteur by-pass s'ouvre dans la direction d'écoulement du gaz. C'est pourquoi il ne faut **jamais** desserrer l'injecteur by-pass lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. La pression de gaz dans l'appareil est prévue lors de la fabrication pour sa commercialisation sur le marché, et si l'adaptation à un autre type de gaz n'est pas nécessaire, **ne modifiez surtout pas** les réglages de base de l'appareil. Si aucun problème ne se manifeste, remonter l'écran à l'arrière de l'appareil.
- Si les instructions ci-dessus ont été respectées, l'appareil peut être facilement utilisé avec un type donné de gaz.

4.3.6 Schéma du circuit de gaz

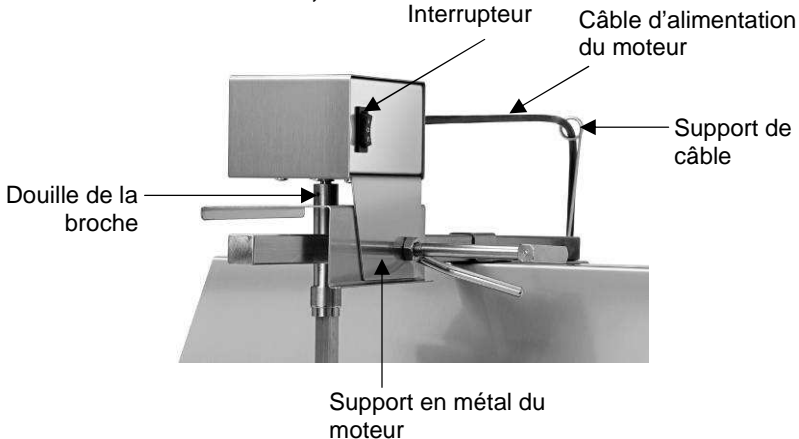


- ① Brûleur
- ② Mamelon du brûleur
- ③ Injecteur du brûleur
- ④ Goupille
- ⑤ Bague
- ⑥ Raccord du brûleur
- ⑦ Conduite de gaz (Ø 8x1)
- ⑧ Vanne de gaz
- ⑨ Thermocouple
- ⑩ Répartiteur de gaz (Ø16 x 1,5)
- ⑪ Buse de mesure de pression de gaz
- ⑫ Raccord pour le gaz de ville
- ⑬ Raccord pour le propane
- ⑭ Bouton de la vanne de gaz
- ⑮ Ecrou de la vanne de gaz
- ⑯ Injecteur by-pass de la vanne de gaz
- ⑰ Raccord de la vanne de gaz
- ⑱ Bague de la vanne de gaz
- ⑲ Ecrou de la bague
- ⑳ Contre-écrou de la conduite de gaz

4.4 Moteur

Caractéristiques techniques du moteur

220-240 V~ 50/60 Hz 1 t/min 3,7 W



AVERTISSEMENT ! Risques d'électrocution !

En cas d'installation électrique non-conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les paramètres du réseau local de distribution avec les paramètres techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil que si celui-ci est en parfaite conformité avec le réseau !

- Avant de brancher le moteur de l'appareil à l'alimentation électrique, veuillez vous assurer que les valeurs de tension et de fréquence figurant sur la plaque signalétique sont en accord avec les paramètres du réseau de distribution.
- Le moteur électrique du grill kebab au gaz fonctionne dans les deux sens (à droite/à gauche). Grâce à cela, l'utilisation de l'appareil est plus simple et la viande peut être grillée uniformément de chaque côté,
- **Ne jamais** nettoyer le moteur électrique avec de l'eau. Afin de nettoyer la surface de l'appareil, veuillez utiliser un chiffon doux et humide, et après en avoir nettoyé la surface, séchez-la soigneusement.
- Lors du montage du moteur, ne le laissez surtout pas tomber.
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à n'être jamais en contact direct avec des flammes.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez utiliser l'écran thermique afin que la chaleur parviennent le moins possible au moteur.

- Avant chaque utilisation, veuillez vérifiez le câble d'alimentation du moteur. La surchauffe du câble suite à une mauvaise utilisation ou la réalisation de connexions supplémentaires peuvent entraîner une perte d'énergie. Un câble endommagé doit être remplacé par le personnel qualifié.
- En respectant les instructions ci-dessus, vous maintiendrez la durée de vie et les performances de l'appareil.

5. Indications sur l'utilisation et l'entretien

5.1 Indications sur la sécurité



ATTENTION !

Veillez lire de ce manuel d'utilisation avec soin, car il contient des indications importantes concernant la sécurité et l'utilisation de l'appareil.

Veillez conserver ce manuel d'utilisation de manière à pouvoir le consulter à tout moment.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien ou de nettoyage ainsi que d'éventuels changements et modification inappropriés peuvent entraîner un fonctionnement défectueux, des dommages ou des blessures.

- Ne pas utiliser d'accessoires et de pièces détachées qui n'ont pas été recommandés par le producteur. Ceux-ci peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et les autres personnes ou entraîner l'endommagement de l'appareil, ainsi que la perte de droit de réclamation dans le cadre de la garantie.
- Vérifiez périodiquement si le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble électrique endommagé. Si le câble est abîmé, pour éviter alors tout danger, veuillez demander son remplacement auprès des services agréés ou d'un électricien qualifié.
- Une installation défectueuse, une erreur d'utilisation, d'entretien ou de nettoyage, tout comme d'éventuels changements ou modifications peuvent entraîner un fonctionnement défectueux, des dommages ou des blessures.
- Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez ôter complètement le plastique protecteur et les restes d'emballage.
- Au cours de son utilisation, ne **jamais** laisser l'appareil sans surveillance.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte.
- L'appareil doit être utilisé par les personnes qui ont lu le manuel d'instruction concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien, et qui ont reçu une formation pour l'utilisation de l'appareil.
- A chaque mise en marche de l'appareil, veuillez vérifier l'étanchéité des raccords de gaz.

- Le local où l'appareil est utilisé doit avoir une bonne ventilation. L'installation de ventilation doit être réalisée avec des matériaux non combustibles, résistants à de hautes températures et posséder une hotte ouverte.
- Afin de changer l'appareil de place, veuillez le débrancher (retirer la fiche de la prise et fermer les vannes de gaz !) et attendre qu'il refroidisse complètement.
- En cas d'utilisation de l'appareil sans le moteur, afin de tourner la viande, veuillez utiliser le manche tournebroche d'origine qui se trouve au dessus de la broche.
- Si une odeur de gaz apparaît, fermez toutes les vannes de gaz de l'appareil et aérez soigneusement le local. Prévenez immédiatement les services compétents.
- **Ne jamais** vérifier l'étanchéité des conduits et des raccords de gaz à l'aide d'allumettes ou de briquets. Veuillez à cette fin utiliser les sprays ou mousses de détection de fuites adéquates.
- Après avoir utilisé l'appareil ou en cas de panne, veuillez fermer toutes les vannes de gaz, l'arrivée de gaz et débranchez l'alimentation électrique.
- L'appareil ne peut être utilisé pour autre chose que l'usage pour lequel il est prévu.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, ne pas le déplacer ni l'exposer à des chocs.
- Lors de son fonctionnement, veuillez prendre soin à ce que l'huile ne s'écoule pas sur le sol. Si malgré cela l'huile coule sur le sol, veuillez la nettoyer immédiatement. Au cas contraire, le sol deviendrait glissant ce qui peut conduire à des chutes ou des blessures graves.
- Si vous déplacez l'appareil, veillez à ne pas heurter l'appareil ni à le faire tomber.
- Aucun objet inflammable ne doit se trouver à proximité de l'appareil. Ne pas mettre l'appareil en marche à proximité de matériaux inflammables.
- La valeur de pression du gaz, convenable pour un appareil donné se trouve sur la plaque signalétique. L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les valeurs indiquées de pression de gaz.
- Si l'appareil est alimenté avec une bouteille de gaz GPL, la distance ente la bouteille de gaz et l'appareil doit être au minimum de **50 cm**.

5.2 Montage de l'appareil

- Installer le moteur selon les instructions figurant dans le manuel, placer le réceptacle à graisse et placer le couvercle perforé.
- Afin d'attacher la viande, desserrer les bras supérieur et inférieur des glissières. Utilisez les glissières pour ajuster l'espacement entre la broche de viande et les brûleurs.
- Régler la valeur de pression selon les données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise. L'appareil est prêt à fonctionner.

5.3 Utilisation



Lors de l'utilisation, la surface de l'appareil peut atteindre des températures supérieures à 60 °C. Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les zones et parties signalées par le symbole figurant ci-contre.

- Ouvrir la vanne principale de gaz assurant ainsi l'approvisionnement en gaz de l'appareil.
 - Ensuite, presser le bouton de vanne de gaz le plus haut et le tourner d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
- A ce moment-là, le gaz est conduit vers le brûleur. Continuer de presser le bouton et à l'aide d'une allumette ou d'un briquet, allumer à l'avant du brûleur qui est relié à la vanne de gaz.

(Utilisez pour cela une allumette ou un briquet assez long afin de ne pas vous brûler.)



- Si après 10 à 15 secondes, une flamme n'apparaît pas au voisinage du brûleur, fermez la vanne de gaz, puis après quelques instants, recommencez l'opération d'allumage. Les vannes de gaz sont équipées de thermocouples et c'est pourquoi, lors de l'allumage, le bouton doit être maintenu pressé jusqu'à ce que le thermocouple atteigne son seuil de température (environ 15 secondes). Dans le cas contraire, le thermocouple empêchera l'arrivée de gaz et la flamme ne se maintiendra pas. Lorsque le thermocouple est suffisamment chaud, vous pouvez relâcher le bouton.
- Procédez de la même manière les deux autres brûleurs de l'appareil. **Si pour une raison ou une autre une flamme s'éteignait, le thermocouple couperait automatiquement l'arrivée de gaz.**
- Chaque brûleur est alimenté par une vanne de gaz indépendante qui lui est associée. Les vannes possèdent deux modes de réglage : „Grill” et „Maintenance de la température”.

Position „Grill”

Sur le bouton de la vanne de gaz se trouve le symbole d'une grande flamme. Le réglage de la vanne dans cette position permet de griller la viande.

Position " Maintenance de la température”

Sur le bouton de la vanne de gaz se trouve le symbole d'une petite flamme. Le réglage du bouton dans cette position permet de maintenir la température de la viande.

Afin de profiter de manière optimale de la chaleur produite par les brûleurs, à gauche et à droite de l'appareil peuvent être installés des tôles de guidage de chaleur.

(4.3.2 Equipement vendu séparément – Code-No.: 370245



ATTENTION !

Après avoir fini d'utiliser l'appareil, fermez systématiquement toutes les vannes de gaz, la vanne d'arrivée principale et débranchez l'alimentation électrique.

Utilisation du moteur électrique

L'utilisation de l'appareil avec le moteur électrique vous permet de griller la viande de manière uniforme et de diminuer les efforts nécessaires pour utiliser l'appareil.

Afin d'utiliser l'appareil avec le moteur électrique, veuillez suivre les instructions ci-dessous (il. 1-b)

- Desserrer le bras en forme de L de la glissière supérieure (5) et de la glissière inférieure (10). Placer le bras dans la position la meilleure par rapport au diamètre de viande, afin de pouvoir placer celle-ci facilement sur la broche.
Desserrer le bras en forme de T de la glissière supérieure (5). Au cours de cette opération, le bras de serrage (6) doit se trouver au-dessus de la glissière supérieure (5). Ensuite placer le bras en forme de lettre T de la glissière supérieure (5) par le trou de montage du support en tôle (4) du moteur, le connecter au moteur (1) et serrer le bras.
- Placer la pointe inférieure de la broche (16), sur laquelle se trouve la viande dans le creux conique de la glissière inférieure (10) et resserrer le bras en forme de lettre T.
- Approcher ensuite la partie supérieure de la broche (16) sur laquelle se trouve la viande, à la douille de la broche. Soulever le tube de connexion sur la douille de broche, placer la broche de viande dans la douille et fermer à l'aide du tube de connexion.
- Après avoir terminé cette opération, le bras de la glissière inférieure (10) et de la glissière supérieure (5) doivent se trouver dans la même position.

- Placer ensuite le câble d'alimentation (2) du moteur à travers le support de câble. Lors du fonctionnement de l'appareil, protéger le câble de la surchauffe. (Afin d'éviter l'influence négative des hautes températures sur le câble d'alimentation du moteur, veuillez utiliser l'écran thermique (17).)
- L'appareil est prêt à fonctionner avec le moteur. Brancher le câble d'alimentation à une prise électrique et mettre en marche à l'aide de l'interrupteur.



ATTENTION !

Lors du fonctionnement avec le moteur, veuillez maintenir le câble à l'abri de toute source de chaleur. Lors du fonctionnement, le câble doit toujours être attaché à ses supports.

Utilisation sans moteur

Si une utilisation sans moteur est nécessaire, afin de maintenir l'hygiène d'utilisation, veuillez utiliser le bras d'origine de rotation de la broche qui est installé et se tourne au dessus de la broche.

Pendant l'utilisation de l'appareil sans moteur, veuillez suivre les instructions ci-dessous. (il. 1 – b)

- Desserrer le bras en forme de lettre T de la glissière supérieure (5) et de la glissière inférieure (10). Placer le bras dans la meilleure position en fonction du diamètre de viande, afin de pouvoir la placer facilement sur la broche. Placer la pointe inférieure de la broche (16), sur laquelle se trouve la viande dans l'ouverture en forme de cône de la glissière inférieure (15) et resserrer à nouveau le bras en forme de lettre T.
- Ensuite, placer la partie supérieure de la broche sur laquelle se trouve la viande par la bague au-dessus de la glissière supérieure (5) et resserrer à nouveau le bras en forme de lettre T de la glissière supérieure (5).
- Après avoir terminé cette opération, les bras de la glissière inférieure(10) et de la glissière supérieure (5) doivent se trouver dans la même position.
- Remonter le bras d'origine de rotation de la broche au-dessus de la broche et tourner la broche à la main. De cette manière, vous pouvez éviter le contact avec la viande chaude et grasse, et ainsi effectuer la cuisson dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

5.4 Nettoyage

- Avant de nettoyer ou d'effectuer des réparations, débrancher l'alimentation électrique, fermer l'alimentation en gaz et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Afin de maintenir la durée de vie de l'appareil et une utilisation dans des conditions hygiéniques, l'appareil doit être nettoyé soigneusement et quotidiennement après son utilisation.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez **jamais** de nettoyant en poudre ni de produit chimique nettoyant concentré.

- Afin de nettoyer l'appareil, dissoudre dans l'eau chaude un produit nettoyant approuvé pour le contact avec la nourriture et avec la solution ainsi préparée, nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Sécher la surface nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil tel que le moteur ou les câbles d'alimentation.
- Ne pas exposer les brûleurs au contact avec l'eau.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil sous l'eau courante. Afin de nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression. Ne **jamais** immerger l'appareil dans l'eau ni aucune autre partie.

5.5 Entretien

Selon la manière et le lieu d'utilisation, toutes les fonctions de l'appareil ainsi que l'étanchéité des raccords dans l'installation au gaz doivent être conservées par le producteur ou par un service compétent au moins une fois tous les six mois. .

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

En cas de fonctionnement défectueux de l'appareil, veuillez faire immédiatement appel aux services compétents et cesser d'utiliser l'appareil jusqu'à ce que la panne soit réparée. En cas de réparation, utilisez uniquement **les pièces détachées originales.**

6. Elimination des déchets

Un appareil usagé doit être éliminé conformément aux réglementations nationales et locales. A cette fin, veuillez contacter une société spécialisée dans l'élimination des déchets ou avec les services communaux responsables.



ATTENTION !

Avant l'élimination de l'appareil, veuillez empêcher toute utilisation ultérieure possible de l'appareil afin d'éviter les risques qui y sont liés. Démontez le moteur électrique et livrez les parties séparées aux points de sélection des déchets appropriés.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120