



3702303

Bedienungsanleitung

Dönergrill 40, Gas

Seite 1 bis 20

D/A/CH

Instruction manual

Gas kebab grill 40

from page 21 to 40

GB/UK

Mode d'emploi

Gril kebab 40 à gaz

de page 41 à page 60

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Dönergrill 40, gas

blz. 121 t/m 140

NL/B

Instrukcja obsługi

Opiekacz 40 gazowy

strony od 201 do 220

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!

- 1. Allgemeines 2**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung..... 2
 - 1.2 Symbolerklärung 2
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung..... 3
 - 1.4 Urheberrecht..... 3
 - 1.5 Konformitätserklärung..... 4
- 2. Sicherheit..... 4**
 - 2.1 Allgemeines 4
 - 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes..... 4
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 5
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 6**
 - 3.1 Transportinspektion 6
 - 3.2 Verpackung..... 6
 - 3.3 Lagerung..... 6
- 4. Hinweise zum Aufbau 7**
 - 4.1 Technische Regeln für die Gasverbindungen 7
 - 4.2 Aufbau des Gerätes 7
 - 4.3 Technische Eigenschaften 8
 - 4.3.1 Baugruppenübersicht 8
 - 4.3.2 Zusätzliches Zubehör 9
 - 4.3.3 Technische Daten..... 10
 - 4.3.1 Nutzungstabelle des Brennerinjektors 10
 - 4.3.4 Bestimmungen für die Gasumwandlung..... 11
 - 4.3.5 Schema des Gassystems 12
 - 4.4 Antrieb 14
- 5. Hinweise zur Bedienung und Wartung..... 15**
 - 5.1 Sicherheitshinweise 15
 - 5.2 Montage des Gerätes 16
 - 5.3 Bedienung..... 17
 - 5.4 Reinigung..... 19
 - 5.5 Wartung 20
- 6. Entsorgung 20**

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden an Personen und Störungen am Gerät bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung und Wartung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes;
- eigenmächtigen baulichen Veränderungen am Gerät durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Dönergrill** ist zum **Grillen** sämtlicher Arten von **Fleisch** für die traditionelle Zubereitung von Döner, Gyros und Shawarma bestimmt.



ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Hinweise zum Aufbau

4.1 Technische Regeln für die Gasverbindungen

- Alle Arbeitsvorgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Alle Gasverbindungen des Gerätes haben den Standards nach ISO 7 – 1 oder ISO 228 – 1 zu entsprechen.



WARNUNG!

Sämtliche Anlagen, Gebäude und ähnliche Orte, an welchen das Gerät aufgebaut wird, haben über eine den regionalen Bestimmungen für Strom und Gasanlagen entsprechende Installation zu verfügen. Außerdem sind für die Gewährleistung der Sicherheit von Menschen und Gegenständen sämtliche Maßnahmen zu treffen. Andernfalls übernimmt der Hersteller keine Haftung.

4.2 Aufbau des Gerätes

- Das Gerät **muss** in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (**nicht im Freien!**).
- Bauen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aus nicht rostendem Material auf. Diese Fläche muss so geformt sein, dass verhindert wird, dass Fett über die Grundfläche auf den Boden tropft. Das Gerät darf **niemals** auf Flächen aus Kunststoff oder Holz aufgebaut werden.
- Wird das Gerät in der Nähe einer Wand, einer Zwischenwand, Küchenschränken oder dekorativen Beschichtungen und ähnlichem aufgestellt, muss darauf geachtet werden, dass diese aus nichtentflammaren Materialien bestehen.
Andernfalls müssen diese unter genauer Einhaltung der Brandschutzmaßnahmen mit nicht entflammarem Isoliermaterial beschichtet werden. Halten Sie einen **Mindestabstand** zwischen Wand und Gerät von **20 cm** ein.
- Die Gasverbindung des Dönergrills muss den jeweiligen gültigen Bestimmungen entsprechend durchgeführt werden.



WARNUNG!

Der Raum, in welchem das Gerät bedient wird, muss sorgfältig durchlüftet werden. Das Lüftungssystem muss nicht entflammbar sowie hitzebeständig sein und einen Lüftungsabzug besitzen.

4.3 Technische Eigenschaften

4.3.1 Baugruppenübersicht

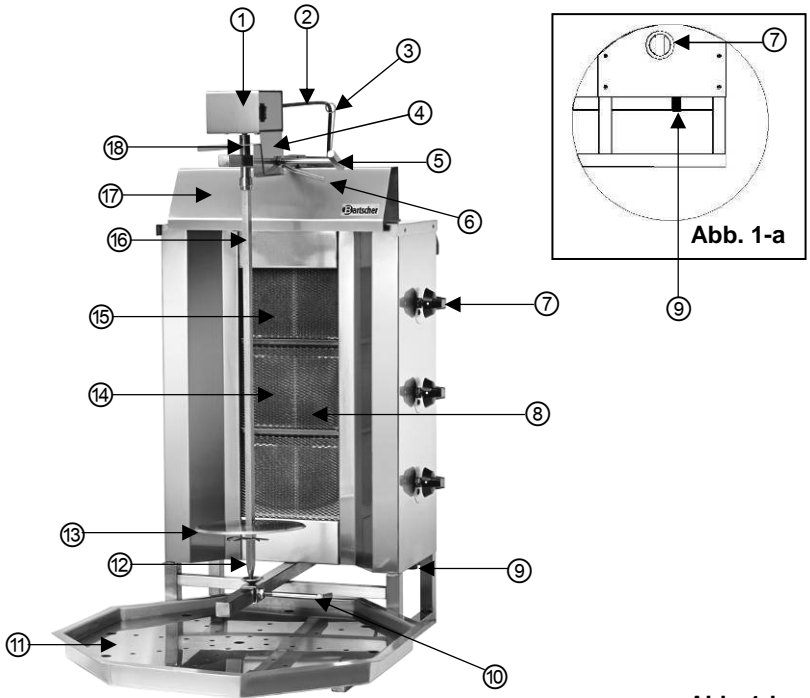


Abb. 1-b

- | | |
|--|--|
| ① Antrieb | ⑩ Unterer Schieber |
| ② Antriebkabel | ⑪ Fettauffangschale (achteckig) mit Lochblechabdeckung |
| ③ Kabelhalter | ⑫ Splint |
| ④ Befestigungsblech des Antriebes | ⑬ Spießsteller |
| ⑤ Oberer Schieber | ⑭ Brenner |
| ⑥ Gegenarm | ⑮ Schutzgitter aus Draht |
| ⑦ Knopf des Gasventils & Gasventil | ⑯ Spieß |
| ⑧ Thermoelement | ⑰ Wärmeschutzkappe |
| ⑨ Gasverbindung & Stift zur Druckmessung | ⑱ Spießkanal |

4.3.2 Zusätzliches Zubehör

(nicht im Lieferumfang enthalten!)



Dönermesser 100

- Messer: Ø 100 mm, Schnittstärke stufenlos regulierbar von 1 bis 3 mm
- Umdrehung/Min.: 4500
- Anschlusswert: 90 W / 230 V 50 Hz
- Gesamtgewicht: 3,85 kg

Handteil:

- Kopf: CNS 18/10
- Griff: Kunststoff
- Kabellänge: 1,4 m
- Reinigung ohne Demontage, wasserundurchlässig
- Maße: B 115 x T 235 x H 200 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Netzteil:

- Kabellänge: 1,1 m
- Maße: B 90 x T 155 x H 85 mm
- Gewicht: 2,75 kg

Art.-Nr. 370240



Wärmeleitbleche

zum Dönergrill 40, Gas

- CNS 18/10
- 2 Stück, Maße je: B 195 x H 630 mm
- Gewicht: 2,3 kg

Art.-Nr. 370245

4.3.3 Technische Daten

Bezeichnung	Dönergrill 40, Gas
Art.-Nr.:	3702303
Material:	CNS 18/10
Ausführung:	3 getrennt regelbare Gasbrenner mit Keramikplatten, Brennfläche je: B 180 x H 130 mm
Kapazität:	max. 40 kg, Fleischhöhe max. 45 cm
Antrieb:	Motor für Drehspieß mit Schiebemuffe: Umdrehung/Min.: 1, rechts- oder linksdrehend
Anschlusswert Antrieb:	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Anschlusswert Gas:	9,75 kW
Gaskategorie:	II 2ELL3B/P
Grundeinstellung:	G30-G31/ 50 mbar, eingestellt auf Flüssiggas, Erdgasdüsen sind beigelegt
Abmessungen:	Gerät: B 597 x T 795 x H 990 mm Spieß: Länge 73,6 cm, Spießsteller: Ø 190 mm
Gewicht:	30,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.3.4 Nutzungstabelle des Brennerinjektors

GASART	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
Gerätetyp	Durchmesser des Brennerinjektors (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Pro Brennerkapazität:

3,25 kW (Erdgas) / Gasventil By-Pass Injektor Ø 1,00 mm

3,25 kW (LPG) / Gasventil By-Pass Injektor Ø 0,65 mm

Die angegebene Kapazität des Gerätes darf in keinem Fall den Verbraucherswünschen nach geändert werden. Sämtliche zu diesem Zweck an den Ventilen und Injektoren vorgenommene Eingriffe setzen das Gerät außer Garantie.

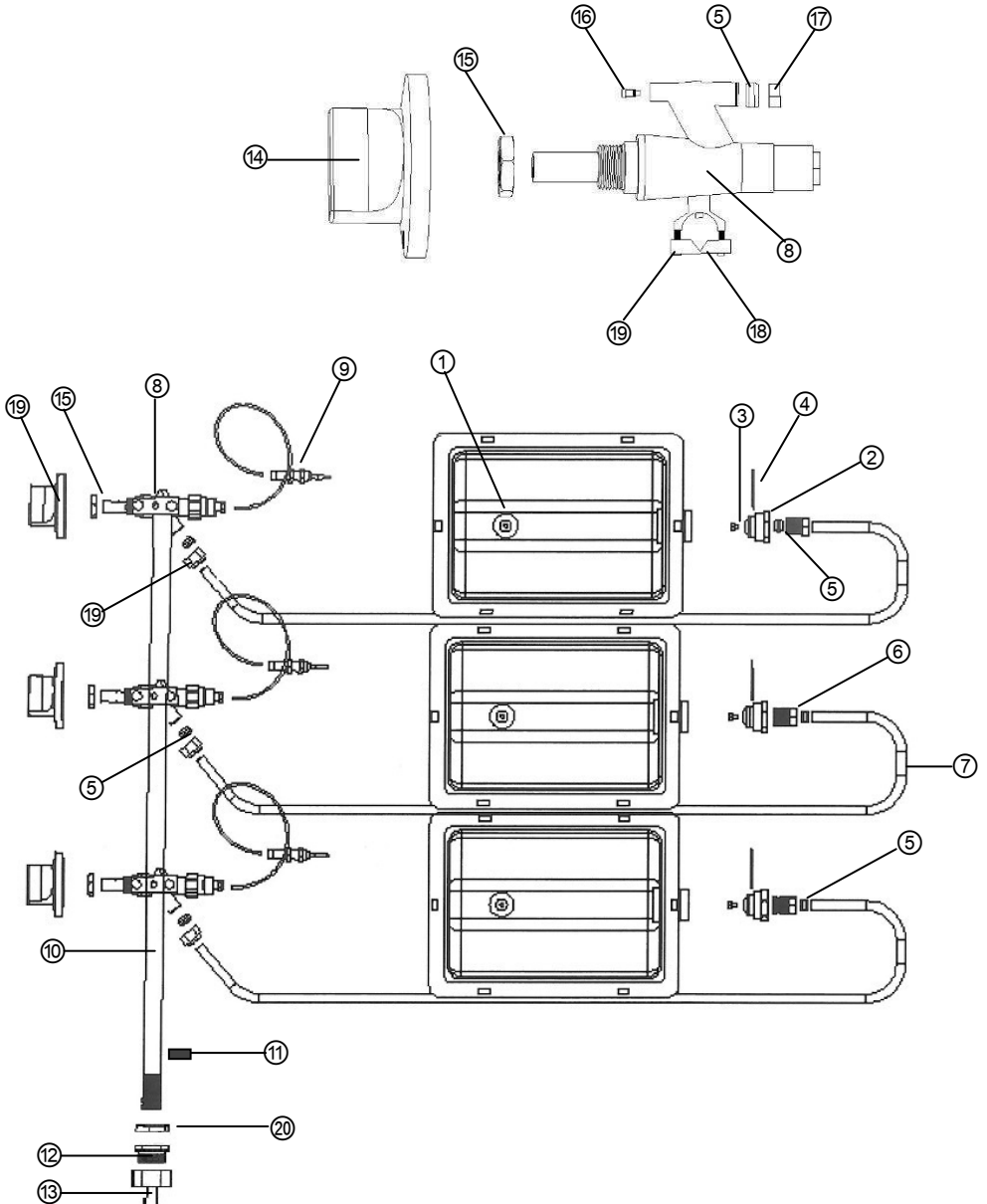
In diesem Fall übernimmt der Hersteller auch keine Haftung für Schäden und Störungen.

4.3.5 Bestimmungen für die Gasumwandlung

Zur Nutzung des Gas-Dönergrills mit einer der regionalen Bestimmungen nach erlaubten Gasart folgen Sie bitte den unten stehenden Vorschriften!

- Das Gerät ist werkseitig auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen werden dem Gerät beigelegt.
- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schließen Sie sämtliche Gasleitungen oder Ventile der Gasflaschen, welche das Gas an das Gerät leiten.
- Nehmen Sie die Gasverbindung des Gerätes ab.
- Nehmen Sie den Rückdeckel des Gerätes ab, indem Sie die Schrauben lösen.
- Nehmen Sie die Rohre zwischen Gasventil und Injektor ab, indem Sie diese lösen.
- Lösen Sie den Brennerstift, der die Injektoren auf dem Brenner festhält, ab, indem Sie dessen Splint abnehmen.
- Montieren Sie die für die benötigte Gasart bestimmten Injektoren auf den Brennerstift im Brenner.
- Befestigen Sie den Splint sowie den Brennerstift erneut.
- Montieren Sie die Rohre zwischen dem Gasventil und den Injektoren (Streichen Sie während der Montage an die Muffe über den Rohren sowie über die Zahnräder der Verbindung, welche den Gashahn und das Rohr verbindet, Gas-Paste, um Gasverlusten vorzubeugen).
- Ändern Sie die Etiketten des Gerätes je nach Gasart.
- Schließen Sie das Gerät an das der Umwandlung entsprechende Gas an und öffnen Sie die Gasventile.
- Testen Sie sämtliche Verbindungen auf Undichtigkeit (nur mit für diesen Test bestimmten Sprays oder Schäumen prüfen!). Dieser Test darf in keinem Fall mit Streichhölzern, Feuerzeugen oder ähnlichen Flammen durchgeführt werden.
- Führen Sie nach dem abgeschlossenen Test auf Gasverlust den Brenntest des Gerätes durch.
- Wird eine ungenügende Wärme des Gerätes festgestellt, regeln Sie den Gasregelungsinjektor (By-Pass), welcher sich über dem Gasventil befindet, mit Hilfe eines Schraubenziehers dementsprechend. Der By-Pass-Injektor öffnet sich in Richtung des Gasflusses. Daher lösen Sie **niemals** den By-Pass-Injektor während des Betriebes. Der Gasdruck des Gerätes wird bei Verlassen der Fabrik wie gewünscht geregelt und auf den Markt gebracht; wird keine Gasumwandlung durchgeführt, so **darf** diese Regelung **nicht geändert** werden. Bestehen keine Probleme, montieren Sie den Rückdeckel wieder am Gerät.
- Bei Einhaltung dieser Vorschriften können Sie Ihr Gerät mit der jeweiligen Gasart ohne Probleme nutzen.

4.3.6 Schema des Gassystems

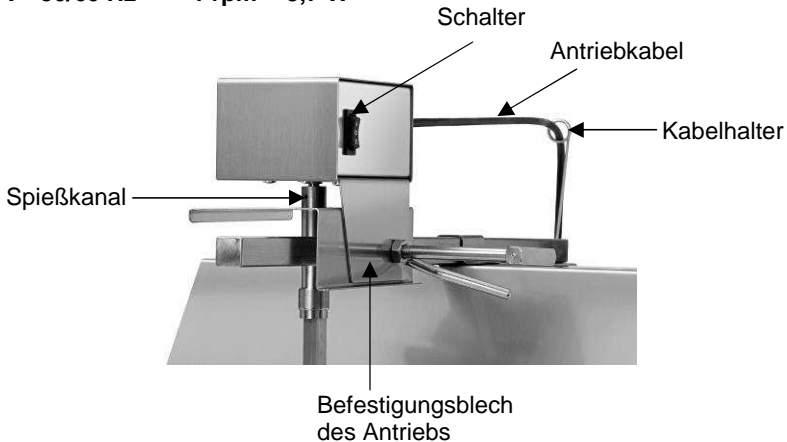


- ① Brenner
- ② Brennerstift
- ③ Brennerinjektor
- ④ Splint
- ⑤ Ring
- ⑥ Brennermuffe
- ⑦ Gasrohr (Ø 8x1)
- ⑧ Gasventil
- ⑨ Thermo-Element
- ⑩ Gasrampe (Ø16x1,5)
- ⑪ Gasdruck Kontrollstift
- ⑫ Verbindungsmuffe Erdgas
- ⑬ Verbindungsmuffe Propan
- ⑭ Knopf Gasventil
- ⑮ Gasventilschraube
- ⑯ Gasventil By-Pass-Injektor
- ⑰ Gasventilmuffe
- ⑱ Gasventilschelle
- ⑲ Schellenschraube
- ⑳ Gasrohr-Gegenmutter

4.4 Antrieb

Technische Eigenschaften des Antriebes

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



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor den Antrieb des Gerätes an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
- Der am Dönergrill angebrachte elektrische Antrieb wird zweiseitig betrieben (rechts/links). Dies trägt dazu bei, mit reduzierter Menschenkraft das Gerät zu bedienen und das Fleisch auf allen Seiten auf homogene Weise zu grillen.
- Reinigen Sie den elektrischen Antrieb **niemals** mit Wasser. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um die Oberfläche des Antriebes abzuwischen; trocknen Sie danach die Fläche gründlich ab.
- Bitte achten Sie bei der Befestigung darauf, dass der elektrische Antrieb nicht fallen gelassen wird.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel des elektrischen Antriebes nicht direkt mit der Flamme in Kontakt kommt.
- Nutzen Sie beim Betrieb des Gerätes die Wärmeschutzkappe, damit der Antrieb von der Hitze weniger beeinträchtigt wird.

- Kontrollieren Sie vor jeder Bedienung das Stromkabel des Antriebes. Wenn das Kabel durch falsche Bedienung von der Wärme beeinträchtigt wurde oder Schnittstellen aufweist, können diese zu Stromverlust führen. Beschädigte Stromkabel durch qualifiziertes Personal austauschen lassen.
- Unter Beachtung der oben aufgeführten Vorschriften erlangen Sie vom Antrieb Ihres Gerätes eine Produktivität auf höchster Stufe.

5. Hinweise zur Bedienung und Wartung

5.1 Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes liefert .

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf. Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Die Netzanschlussleitung des Antriebes von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes entfernen Sie sämtliche Schutzfolien und Reste der Verpackung.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät muss in jedem Fall unter einem Abzug betrieben werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, welche die Anleitung für Aufbau, Bedienung und Wartung genauestens durchgelesen haben und in Bezug auf die Bedienung des Gerätes ausgebildet wurden.
- Die Gasverbindungsstellen müssen vor jeder Benutzung des Gerätes auf Undichtigkeiten kontrolliert werden.

- Der Raum, in welchem das Gerät installiert wird, muss gründlich durchlüftet werden. Das Lüftungssystem muss nicht entflammbar und wärmebeständig sein und einen offenen Abzug haben.
- Um den Standort des Gerätes zu ändern, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden (Netzstecker ziehen und Gasventile zudrehen!) und vollständig abgekühlt sein.
- Wenn Sie das Gerät ohne Antrieb benutzen, so verwenden Sie, um das Fleisch zu drehen, den originalen Spieß-Dreh-Arm, welcher oberhalb des Spießes montiert ist.
- Sollten Sie Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie sämtliche Gasventile des Gerätes sowie alle anderen Gasleitungen und durchlüften Sie gründlich den Raum. Benachrichtigen Sie umgehend den zuständigen Kundendienst.
- Testen Sie die Gasleitungen und Gasventile **niemals** mit Streichhölzern und Feuerzeugen auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie dafür ein geeignetes Spray oder Schaum, durch welche Undichtigkeiten festgestellt werden können.
- Nach dem Betrieb sowie in Notfällen sind sämtliche Gasventile, Gasleitungen und Stromversorgungen zu schließen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem bestimmungsgemäßen Zweck genutzt werden.
- Während des Betriebes sollte das Gerät nicht bewegt und nicht erschüttert werden.
- Achten Sie während des Betriebes darauf, dass kein Fett auf den Boden gelangt. Wird auf dem Boden trotzdem Fett festgestellt, sollte dies unverzüglich entfernt werden. Andernfalls kann ein rutschiger Boden zustande kommen, welcher zu Stürzen und ernsthaften Verletzungen führen kann.
- Achten Sie beim Versetzen des Gerätes darauf, dass es nicht angestoßen und nicht umgekippt wird.
- In der Nähe des Gerätes dürfen sich keine entflammaren Materialien befinden. Bedienen Sie das Gerät nicht in Nähe leicht entflammbarer Materialien.
- Die für das Betreiben des Gerätes bestimmte Gasdruckwerte entnehmen Sie dem Typenschild auf dem Gerät. Betreiben Sie das Gerät nur mit diesen Gasdruckwerten.
- Wird das Gerät mit einer LPG-Gasflasche betrieben, muss der Abstand zwischen der Gasflasche und dem Gerät mindestens **50 cm** betragen.

5.2 Montage des Gerätes

- Bringen Sie den Antrieb nach den in der Anleitung aufgeführten Bestimmungen an, positionieren Sie die Fettauffangschale und die Lochblechabdeckung.
- Für die Befestigung des Fleisches lockern Sie den unteren und oberen Schiebearme. Die Distanz zwischen dem Spieß mit dem Fleisch und den Brennern wird mit diesen Schiebearmen geregelt.
- Gewährleisten Sie die Regelung der Druckwerte wie auf dem Typenschild des Gerätes angegeben und stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose. Ihr Gerät ist für die Bedienung bereit.

5.3 Bedienung



Die Oberflächen des Gerätes können während des Betriebes die Temperatur von 60°C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht berühren.

- Öffnen Sie das Hauptgasventil und gewährleisten Sie somit den Zufluss des Gases an das Gerät.
- Halten Sie dann den obersten Gasventilschalter des Gerätes gedrückt und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn um eine Viertel-Umdrehung.

Bei diesem Vorgang gelangt das Gas an den Brenner. Halten Sie den Gasventilschalter weiterhin gedrückt und zünden Sie den Brenner, an welchen das Gasventil angeschlossen ist, an der Vorderseite mit einem Streichholz oder einem Feuerzeug an.

(Verwenden Sie hierfür, um Verbrennungen Ihrer Hand vorzubeugen, längere Streichhölzer oder Feuerzeuge).



- Findet innerhalb 10-15 Sekunden innerhalb des Brenners keine Zündung statt, schließen Sie das Gasventil und wiederholen Sie den Zündvorgang nach einer kurzen Wartezeit erneut. Die Gasventile sind mit Thermo-Elementen ausgestattet, daher müssen Sie beim ersten Anzünden des Brenners die Knöpfe des Gasventils solange gedrückt halten bis das Thermo-Element erhitzt ist (ungefähr 15 Sekunden). Andernfalls erlauben die nicht erhitzten Thermo-Elemente keinen Gaszufluss, was dazu führt, dass keine Zündung stattfinden kann. Sobald die Thermo-Elemente erhitzt sind, können Sie die Knöpfe loslassen.
- Dieser Vorgang ist für alle Brenner von oben nach unten durchzuführen. So können alle Brenner des Gerätes angezündet werden. Erlischt aus irgendeinem externen Grund die Flamme, unterbrechen die Thermo-Elemente den Gaszufluss.
- Jeder Brenner wird mit dem für ihn bestimmten, unabhängigen Gasventil bedient. Die Gasventile verfügen über zwei Einstellungen: **“Grillen”** und **“Warmhalten”**.

Position “Grillen”:

Auf dem Gasventilschalter befindet sich eine Abbildung einer großen Flamme. Um das Fleisch zu grillen, bringen Sie das Ventil auf diese Position.

Position “Warmhalten”:

Auf dem Gasventilschalter befindet sich eine Abbildung einer kleinen Flamme. Um das Fleisch warm zu halten, bringen Sie das Ventil auf diese Position.

Um die Wärme von den Brennern optimal für die Zubereitung von Fleisch zu nutzen können am Gerät Wärmeleitbleche rechts und links angebracht werden.

**(4.3.2 Zusätzliches Zubehör -
Art.-Nr.: 370245)**



ACHTUNG!

Schließen Sie nach jeder Bedienung sämtliche Gasventile des Gerätes, alle Hauptgasventile sowie Stromverbindungen.

Bedienung mit Antrieb

Durch Betreiben Ihres Gerätes mit einem elektrischen Antrieb gewährleisten Sie, dass das Fleisch gleichmäßiger gegrillt und das Gerät mit weniger Menschenkraft bedient wird.

Um Ihr Gerät mit Antrieb zu bedienen, folgen Sie bitte den unten aufgeführten Schritten (Abb. 1 – b)

- Lockern Sie die T-förmigen Arme des oberen Schiebers (5) und des unteren Schiebers (10). Bringen Sie diese Arme je nach Durchmesser des Fleisches in die beste Position, in welcher Sie das Fleisch auf dem Profil anbringen können.
Lösen Sie den T-förmigen Arm des oberen Schiebers (5). Während diesem Vorgang muss sich der Gegenarm (6) über dem oberen Schieber (5) befinden. Führen Sie dann den T-förmigen Arm des oberen Schiebers (5) durch das Befestigungsloch im Befestigungsblech des Antriebes (4), bringen Sie diesen zusammen mit dem Antrieb (1) an und ziehen Sie den Arm an.
- Bringen Sie die untere Spitze des Spießes (16), auf welchem sich das Fleisch befindet, in dem kegelförmigen Bett auf dem unteren Schieber (10) an und ziehen Sie den T-förmigen Arm erneut an.
- Nähern Sie dann die Oberseite des Spießes (16), auf welchem sich das Fleisch befindet, dem Spießkanal. Heben Sie das Verschließungsrohr auf dem Spießkanal nach oben an, positionieren Sie den Spieß mit dem Fleisch in den Kanal und schließen Sie diesen mit dem Rohr.
- Achten Sie darauf, dass sich nach Beendigung dieses Vorgangs die Arme des unteren Schiebers (10) und des oberen Schiebers (5) in der gleichen Position befinden.

- Führen Sie anschließend das Kabel des Antriebes (2) zwischen den Kabelhaltern hindurch. Schützen Sie während dem Bedienen des Gerätes das Kabel gegen die entstehende Wärme. (Nutzen Sie die Wärmeschutzkappe (17), damit das Kabel des Antriebes während der Bedienung von der Hitze nicht beeinflusst wird.
- Ihr Gerät ist nun bereit für die Bedienung mit Antrieb. Schließen Sie das Stromkabel des Antriebes an die Steckdose und aktivieren Sie diesen mit dem Schalter.



ACHTUNG!

Bei Bedienung mit Antrieb ist das Kabel von der Hitze fern zu halten. Das Kabel des Antriebes während der Bedienung immer an den Kabelhaltern befestigen.

Bedienung ohne Antrieb

Ist eine Bedienung des Gerätes ohne Antrieb notwendig, so verwenden Sie für eine hygienische und sichere Bedienung den originalen Spieß-Dreharm, mit dessen Hilfe der Spieß gedreht und welcher oberhalb des Spießes montiert werden kann.

Bei der Bedienung des Gerätes ohne Antrieb folgen Sie den unten aufgeführten Schritten. (Abb. 1 – b)

- Lockern Sie die T-förmigen Arme des oberen Schiebers (5) und des unteren Schiebers (10). Bringen Sie diese Arme je nach Durchmesser des Fleisches in die beste Position, in welcher Sie das Fleisch auf dem Profil anbringen können. Positionieren Sie die untere Spitze des Spießes in das kegelförmige Bett, welches sich auf dem unteren Schieber (15) befindet und ziehen Sie den T-förmigen Arm erneut an.
- Führen Sie dann die Oberseite des Spießes, auf welchem sich das Fleisch befindet, durch den Ring über dem oberen Schieber (3) und ziehen Sie den T-förmigen Arm des oberen Schiebers (3) erneut an.
- Achten Sie darauf, dass nach Beendigung dieses Vorgangs die Arme des unteren Schiebers (10) und des oberen Schiebers (5) sich in gleicher Position befinden.
- Montieren Sie den originalen Spieß-Dreharm oberhalb des Spießes und drehen Sie den Spieß mit Hilfe dieses Arms. So wird der Berührung mit heißem und fettigem Fleisch vorgebeugt und eine hygienische und sichere Bedienung gewährleistet.

5.4 Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen den Antrieb von der Stromversorgung trennen, Gasleitungen schließen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Für eine lang anhaltende und hygienische Bedienung sollte das Gerät täglich nach der Benutzung gründlich gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes **niemals** Pulverreiniger und konzentrierte Chemikalien.

- Lösen Sie für die Reinigung des Gerätes etwas für Lebensmittelbereich geeignetes Reinigungsmittel in lauwarmem Wasser auf und wischen mit Hilfe eines weichen Tuches oder Schwamms das Gerät mit diesem Wasser ab. Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend mit einem Trockentuch ab.
- Bringen Sie Teile des Gerätes, welche mit Strom arbeiten, wie z.B. den Antrieb und die Stromleitungen nicht mit Wasser in Berührung.
- Achten Sie darauf, dass die Brenner nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Reinigen Sie das Gerät **niemals** unter fließendem Wasser. Verwenden Sie für die Reinigung keinen Druckwasserstrahl. Das Gerät **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

5.5 Wartung

Sämtliche Funktionen des Gerätes sowie Kontrollen zur Undichtigkeit der Gasverbindungen sind je nach Verwendungsart und Bedienungsort mindestens alle sechs Monate seitens der Herstellerfirma oder des zuständigen Kundendienstes durchzuführen.

Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

Benachrichtigen Sie bei fehlerhaften Funktionen des Gerätes umgehend den zuständigen Kundendienst und nehmen Sie das Gerät bis zur vollständigen Beseitigung der Störungen nicht in Betrieb. Verwenden Sie bei Reparaturen **nur Original-Ersatzteile**.

6. Entsorgung

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.



ACHTUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Demontieren Sie den elektrischen Antrieb und bringen die voneinander getrennten Geräteteile zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH

Translation of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

- 1. General information 22**
 - 1.1 Information about the instruction manual 22
 - 1.2 Key to symbols 22
 - 1.3 Liability and Warrantees 23
 - 1.4 Copyright protection 23
 - 1.5 Declaration of conformity 23
- 2. Safety 24**
 - 2.1 General information 24
 - 2.2 Safety instructions for use of the device 24
 - 2.3 Intended use 25
- 3. Transport, packaging and storage 26**
 - 3.1 Delivery check 26
 - 3.2 Packaging 26
 - 3.3 Storage 26
- 4. Assembly 27**
 - 4.1 Technical regulations concerning gas installations 27
 - 4.2 Assembly of the device 27
 - 4.3 Technical information 28
 - 4.3.1 Sub-assemblies 28
 - 4.3.2 Additional equipment 29
 - 4.3.3 Technical information 30
 - 4.3.4 Gas burner injector applications 30
 - 4.3.5 Changes to gas type 31
 - 4.3.6 Design of the gas configuration 32
 - 4.4 Motor 34
- 5. Tips for use and maintenance 35**
 - 5.1 Tips for safety 35
 - 5.2 Assembling the device 36
 - 5.3 Use 37
 - 5.4 Cleaning 39
 - 5.5 Maintenance 40
- 6. Disposal 40**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use



CAUTION!

The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The Gas Kebab grill is intended for **grilling** all meat types used in the traditional preparation of kebabs, gyros and shoarma.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Assembly

4.1 Technical regulations concerning gas installations

- All activities related to installation, assembly, service and maintenance must be conducted by specialized personnel **who hold all necessary licenses (producer or seller's authorization). All such work should be performed in accordance with legal regulations concerning installations, product safety and occupational safety.**
- All gas attachments in the device meet the ISO 7 – 1 and/or ISO 228 – 1 standards.



WARNING!

All places where the device is to be installed must be equipped with appropriate electrical and gas installations fulfilling local regulations. In addition, all possible safety measures protecting people and property should be applied. In the event of failure to do so, the producer shall bear no liability.

4.2 Assembly of the device

- The device **must** be located in a closed, well-ventilated space (**not in an open-air facility!**).
- Place the device on a stable, level surface of stainless material. This surface should be designed so as to prevent dripping of grease through the main base onto the floor. **Never** place the device on surfaces made of plastic or wood.
- If the device is to be located near a wall, dividing wall, kitchen cabinet, decorative screen or other similar object, ensure that these objects are made of non-flammable materials.
If they are not, they should be impregnated with non-flammable materials, pursuant to all fire safety regulations. Keep a **minimum distance of 20 cm** from walls.
- The gas grill connections should be installed in accordance with applicable regulations.

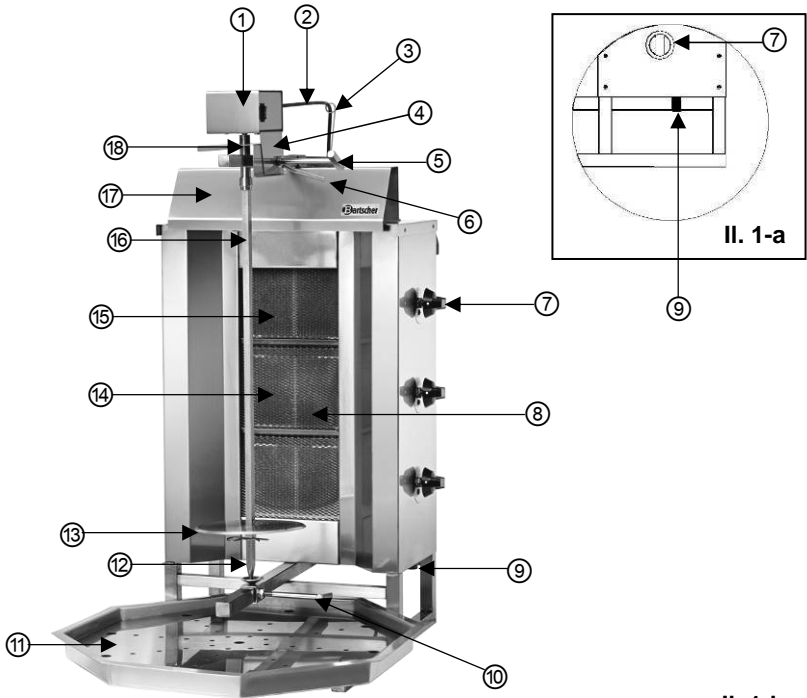


WARNING!

The room in which the device will be used must be well-ventilated. The ventilation must be made of non-flammable materials resistant to high temperatures and equipped with a fume hood.

4.3 Technical information

4.3.1 Sub-assemblies



II. 1-b

- | | |
|---|---|
| ① Motor | ⑩ Lower fastener |
| ② Motor power cable | ⑪ Grease tray (octagonal) with perforated plate cover |
| ③ Cable handle | ⑫ Pin |
| ④ Metallic motor brace | ⑬ Plate |
| ⑤ Upper fastener | ⑭ Burner |
| ⑥ Clamp arm | ⑮ Protective wire mesh |
| ⑦ Gas valve button and gas valve | ⑯ Skewer |
| ⑧ Thermal element | ⑰ Thermal shield |
| ⑨ Gas connection and pressure gauge adapter | ⑱ Skewer sleeve |

4.3.2 Additional equipment

(not included with the device!)



Kebab knife 100

- Knife: Ø 100 mm, adjustable cutting thickness from 1 to 3 mm
- RPM: 4500
- Power: 90 W / 230 V 50 Hz
- Weight: 3.85 kg

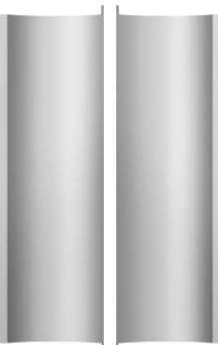
Handle:

- Head: chrome-nickel steel 18/10
- Handle: plastic
- Cable length: 1,4 m
- Cleaning without disassembly, waterproof
- Dimensions: W 115 x D 235 x H 200 mm
- Weight: 1.1 kg

Power supply:

- Cable length: 1.1 m
- Dimensions: W 90 x D 155 x H 85 mm
- Height: 2.75 kg

Art. no. 370240



Heat conducting plates for gas kebab grill 40

- chrome-nickel steel 18/10
- 2 pcs., dimensions of each: W 195 x H 630 mm
- Weight: 2.3 kg

Art. no. 370245

4.3.3 Technical information

Name	Gas kebab grill 40
Art. no.:	3702303
Material:	chrome-nickel steel 18/10
Construction:	3 separate adjustable gas burners with ceramic plated, burn surfaces of each W 180 x H 130 mm
Capacity:	max. 40 kg, meat height max. 45 cm
Motor:	Motor for rotating skewer with sliding sleeve: RPM: 1, clockwise and counterclockwise
Motor power:	3.7 W / 230 V 50/60 Hz
Gas power:	9.75 kW
Gas category:	II 2ELL3B/P
Presets:	G30-G31/ 50 mbar, liquid gas, natural gas jets included
Dimensions:	device: W 597 x D 795 x H 990 mm skewer: L 73.6 cm, plate: Ø 190 mm
Weight:	30.0 kg

We reserve the right to introduce changes!

4.3.4 Gas burner injector applications

GAS TYPE	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
Device type	Burner injector diameter (mm)							
3GD/37002303	1.35	1.30	1.40	1.50	1.45	0.93	0.93	0.80

For burner with output of:

3,25 kW (liquid gas) / injector for by-pass of gas valve Ø 1.00 mm

3,25 kW (LPG) / injector for by-pass of gas valve Ø 0.65 mm

The provided outputs may not be adjusted by the user. All changes to the valves and injectors will void the warranty.

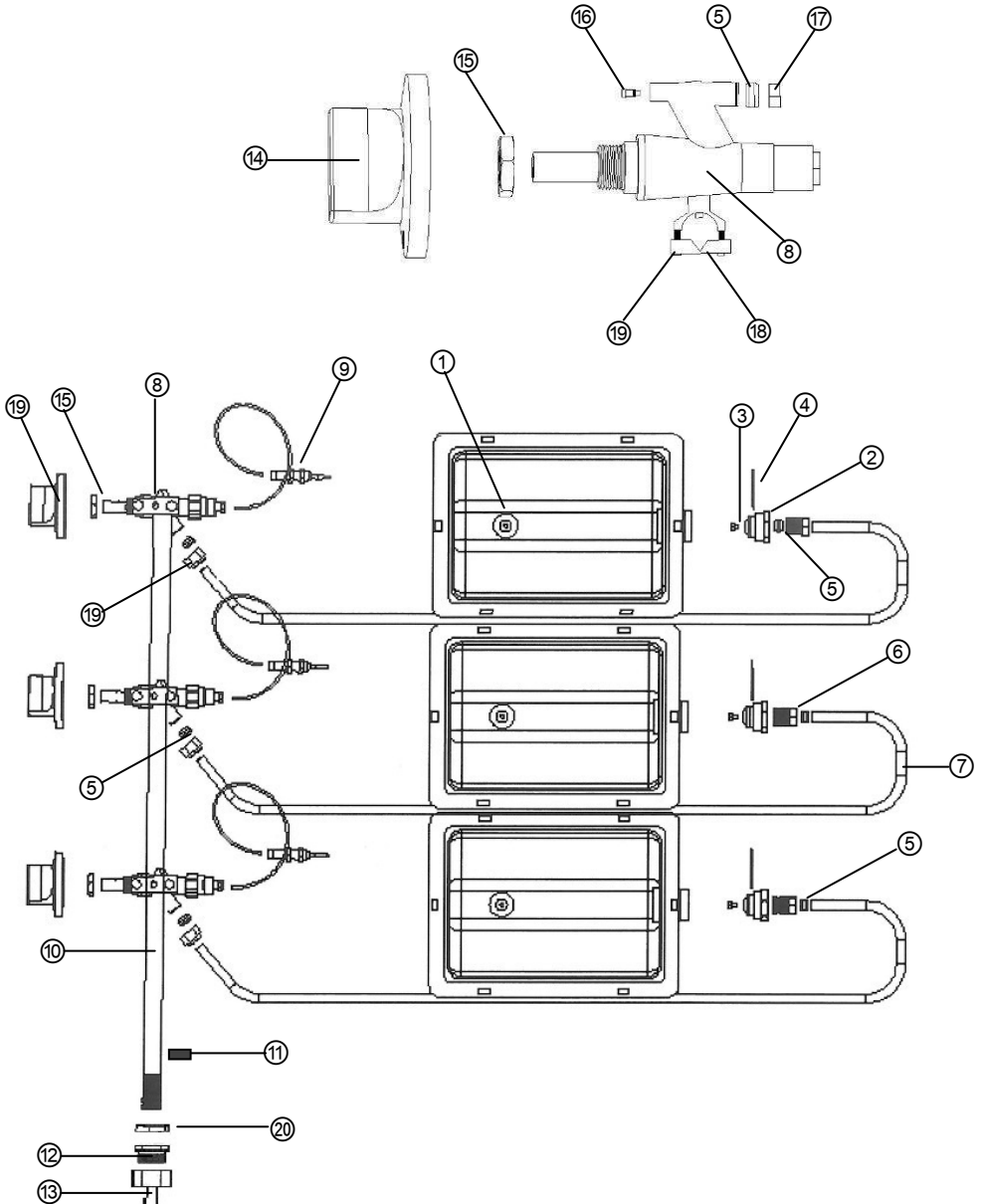
The producer will not bear any liability for resulting damage or malfunction.

4.3.5 Changes to gas type

Observe the following recommendations concerning gas types permissible based on local regulations.

- The device is manufactured to be used with liquid gas; natural gas jets are included.
- Employ qualified personnel to perform conversion to another type of gas.
- Close all leads and valves in gas bottles supplying gas to the device.
- Disconnect the device's gas connections.
- Unscrew the appropriate screws and remove the device's rear shielding.
- Disconnect the lines between the gas valves and injectors.
- After removing pins, disconnect the nipples of burners holding the injectors in the burners.
- Install injectors appropriate for the desired gas type in the nipples of the burners.
- Re-assemble the burner nipples using the pins.
- Mount the lines between the gas valves and injectors (to avoid leaks, coat the connectors and gas valve threads with a gas leak paste).
- Change the device's signage to reflect the gas type in use.
- Connect the device to a gas source appropriate to the adjustments made and open the gas valves.
- Check that all connections are airtight (only use approved sprays or foams designed for such tests!). Do not perform such tests using matches, lighters or other sources of open flame.
- After completing testing of the device's seals, test the device's burner.
- If the device gives insufficient heat, use a screwdriver to change the setting of the regulating gas injector (by-pass), which is located over the gas valve. The by-pass injector opens in the direction of the gas flow. This is why you should **never** loosen the by-pass injector when the device is in use. The gas pressure in the device is preset before it is placed on sale, and if it is not adapted for a different gas type, **do not change** the factory settings. If the device is working properly, the device's rear shielding can be replaced.
- If the aforementioned instructions are followed, the device can be freely used with any type of gas.

4.3.6 Design of the gas configuration

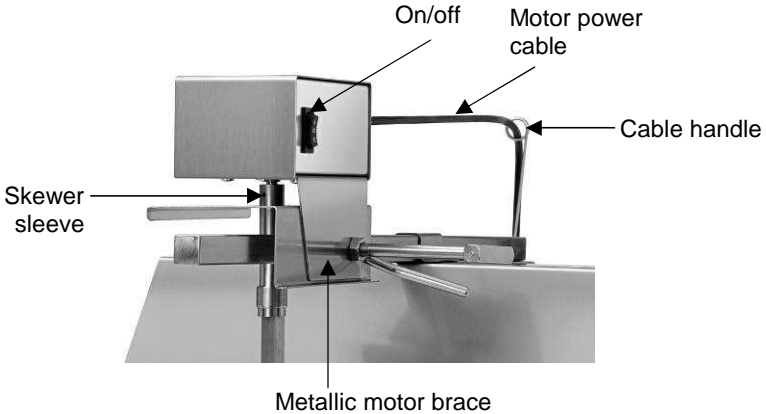


- ① Burner
- ② Burner nipple
- ③ Burner injector
- ④ Pin
- ⑤ Ring
- ⑥ Burner coupler
- ⑦ Gas line (Ø 8x1)
- ⑧ Gas valve
- ⑨ Thermal element
- ⑩ Gas distributor (Ø16x1.5)
- ⑪ Gas pressure gauge adapter
- ⑫ Natural gas coupler
- ⑬ Propane coupler
- ⑭ Gas valve button
- ⑮ Gas valve screw
- ⑯ Gas valve by-pass injector
- ⑰ Gas valve coupler
- ⑱ Gas valve band
- ⑲ Band screw
- ⑳ Gas line cap

4.4 Motor

Motor technical characteristics

220-240 V~ 50/60 Hz 1 RPM 3.7 W



WARNING! Danger of electric shock!

If the device is improperly installed there is a risk of injury!

Prior to installation compare the local electrical network with the device's technical parameters (see the rating plate). Only connect the device if there is full compatibility!

- Prior to connecting the device's motor to a power source, ensure that the voltage and frequency values given on the rating plate are compatible with the electric installation.
- The gas kebab grill's electric motor works in two directions (clockwise and counterclockwise). This enables easier use of the device and allows meat to be evenly grilled on all sides.
- **Never** clean the electric motor with water. To clean the motor's surface use a moist cloth, then dry thoroughly.
- When assembling the electric motor do not allow it to fall or be dropped.
- The motor's electric cable should avoid direct contact with flame.
- When operating the device, use a thermal shield to reduce the influence of heat on the motor.

- Inspect the motor's power cable prior to every use. Energy may be lost if the cable overheats or additional connections are performed. Have qualified technicians replace a damaged cable.
- By following the above recommendations the device's motor will offer maximum efficiency.

5. Tips for use and maintenance

5.1 Tips for safety



CAUTION!

These instructions for use should be read carefully, as they contain important information about safety and operation of the device.

Keep these instructions where they are easily accessible.

Improper installation or mistakes in use, maintenance and cleaning, as well as any changes or modifications may result in malfunctioning, damage and injury.

- Do not use accessories and spare parts that are not recommended by the manufacturer. They may cause a threat to the user and others, or can result in damage to the device as well as void the warranty.
- Regularly inspect the power cable for damage. Never use the device if its power cable is damaged. If it is damaged, have it replaced by an authorized service center or qualified electrician.
- Improper installations, mistakes in operation, maintenance and cleaning, as well as changes and modifications may result in malfunction, damage and injury.
- Before activating the device, remove all protective film and packing materia.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- The device must be operated under a fume hood.
- The device should only be operated by individuals who have read the instructions concerning the device's construction, operation and maintenance, and have been trained in use of the device.
- Check the device's gas connections before each use.

- The room in which the device is to be used must be well-ventilated. The ventilation installation must be composed of non-flammable materials resistant to high temperatures, with an open hood.
- To move the device, remove its plug from the socket, close the gas valves and wait for it to cool completely.
- If the device is used without its motor, rotate the meat on the skewer using the handle at the bottom.
- If the odor of gas is detected, close all of the device's gas valves and external gas installations, then thoroughly ventilate the room. Summon a competent maintenance service immediately.
- **Never** check if gas lines and valves are airtight using matches or a lighter. Use an appropriate spray or foam for detecting leaks.
- When finished using the device or when malfunctions occur, close all gas valves, gas sources and disconnect the power source.
- The device can only be used in accordance with its intended function.
- When the device is in operation, protect it from impacts and do not move it.
- When using the device, ensure that grease does not drip onto the floor. If grease does drip on the floor, remove it immediately, otherwise accidents and injury may result from slips and falls.
- When moving the device, prevent it from being impacted or falling.
- Do not leave any flammable materials near the device. Do not activate the device if it is near flammable materials.
- The gas pressure values appropriate for a given device are located on the rating plate. The device may only be used with the gas pressure values given therein.
- If the device is supplied by an LPG cylinder, the distance between the cylinder and the device must be at least **50 cm**.

5.2 Assembling the device

- Assemble the motor in accordance with the provided instructions, mount the drip tray and perforated plate cover onto the device.
- To place meat in the device, loosen the lower arm and upper fastener. Use the fasteners to regulate the distance between the skewer with meat and the burners.
- Adjust the pressure values according to the information on the device's rating plate, then insert the power cord into a socket. The device is ready for operation.

5.3 Use



When in use, the device's surface can reach temperatures over 60 °C. To avoid burns, do not touch parts of the device marked with the symbol displayed at the side.

- Open the main gas valve to provide a stream of gas to the device.
- Next, push the highest gas valve knob and turn it $\frac{1}{4}$ counterclockwise.

Gas is now being supplied to the burner. Hold the knob down and ignite the burner using a match or lighter. (Use long matches or a long lighter to avoid burns.)



- If no flame appears around the burner within 10-15 seconds, close the gas valve and wait a moment before repeating the ignition procedure. The gas valves are equipped with thermal elements, which is why the valve knobs must remain pressed down until the thermal elements finish heating up (approx. 15 seconds). Otherwise the thermal elements do not allow gas to flow freely and the flame will be extinguished. After the thermal elements have heated up, the knob may be released.
- Proceed in the same manner with all burners. **If the flame goes out for any reason the thermal elements will cut off the flow of gas.**
- Every burner is operated with an independent, dedicated gas valve. The valves have two settings: "**Grilling**" and "**Maintaining temperature**".

"Grilling"

The gas valve switch is marked with a symbol showing a large flame. Setting the valve to this position enables grilling of meat.

"Maintaining temperature"

The gas valve switch is marked with a symbol showing a small flame. Setting the valve to this position enables maintaining the temperature of meat.

For best use of the heat generated by the burners, mount the heat conducting plates at the left and right sides of the device.

(4.3.2 Additional equipment – code-no.: 370245)



CAUTION!

When finished using the device, close all gas valves, main valves and disconnect the electricity supply.

Using the motor

Using the device with an electric motor can ensure even grilling of meat and reduce the effort required for operating the device.

To operate the device with a motor, perform the following steps (Fig. 1-b)

- Loosen the 'T'-shaped arm of the upper fastener (5) and lower fastener (10). Set the arm in the best position for meat of a given diameter in order to easily place it on the skewer.
Loosen the 'T'-shaped arm of the upper fastener (5). While doing this, the clamp arm (6) must be located above the upper fastener (5). Next, thread the 'T'-shaped arm of the upper fastener (5) through the opening in the motor's metal brace (4), connect it to the motor (1) and turn the arm.
- Place the lower skewer blade (16) holding meat into the tapered socket in the lower fastener (10) and again tighten the 'T'-shaped arm.
- Next, move the upper portion of the skewer (16) holding meat to the skewer shield. Lift the connection tube over the skewer shield, place the skewer with meat in the shield and close using the connection tube.
- After completing the previous step, the arm of the lower fastener (10) and upper fastener (5) must be in the same position.

- Next, thread the motor power cable (2) through the cable bracket. Protect the cable from overheating when operating the device. (Use the thermal shield to protect the motor power cable from high temperatures (17).)
- The device is ready for use with the motor. Connect the power cable to a socket and switch the motor on.



CAUTION!

When operating the device with the motor, ensure the power cable remains far from heat sources. When in use, the motor's power cable must always be fixed to the braces.

Use without motor

If the device is to be used without a motor, ensure proper operation of the device by using the original skewer rotation arm, installed and rotated over the skewer.

When operating the device without a motor, adhere to the following instructions. (Fig. 1 – b)

- Loosen the 'T'-shaped arm of the upper fastener (5) and lower fastener (10). Set the arm to the best position for the meat to be cooked so that it will fit on the skewer. Place the lower blade of the skewer (16) holding meat into the tapered socket in the lower fastener (15) and again tighten the 'T'-shaped arm.
- Next, thread the upper part of the skewer holding meat through the ring over the upper fastener (5) and turn the 'T'-shaped arm of the upper fastener (5).
- After completing the previous step, the arm of the lower fastener (10) and upper fastener (5) must be in the same position.
- Mount the original arm for rotating the skewer over the skewer and turn the skewer by hand. This will allow you to avoid contact with hot, greasy meat while ensuring hygienic and safe operation of the device.

5.4 Cleaning

- Prior to cleaning and performing maintenance, disconnect the motor from its power source, close off the flow of gas and leave the device to cool completely.
- To ensure the device's long life and to ensure good operating conditions, clean the device thoroughly when finished using at the end of every day.
- **Never** clean the device with scouring powder or concentrated chemicals.

- Dissolve a small amount of cleaning agent appropriate for food service applications in water, then wash the device using this mixture and a soft cloth or sponge. Dry the cleaned surface using a dry cloth.
- Do not immerse electrical elements of the device such as the motor and power cable.
- Do not allow the burners to come into contact with water.
- **Never** wash the device under running water. Do not clean the device with pressurized water. **Never** immerse the device in water or other liquids.

5.5 Maintenance

Depending on the location and intensity of use, the manufacturer or a competent service technician should be assigned to inspect the device's functionality and gas connections at least every six months.

Never attempt to repair the device yourself.

If the device begins to malfunction, immediately summon a qualified service technician and stop using the device until the malfunction is completely removed. Only use **original spare parts**.

6. Disposal

Old devices should be disposed of in accordance with national and local regulations. Contact a specialist provider of disposal services or your local waste management authority.



Ensure the device is no longer usable before disposing of it in order to avoid dangers associated with further use. Disassemble the electric motor and deliver the parts to an appropriate waste collections centre.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

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.

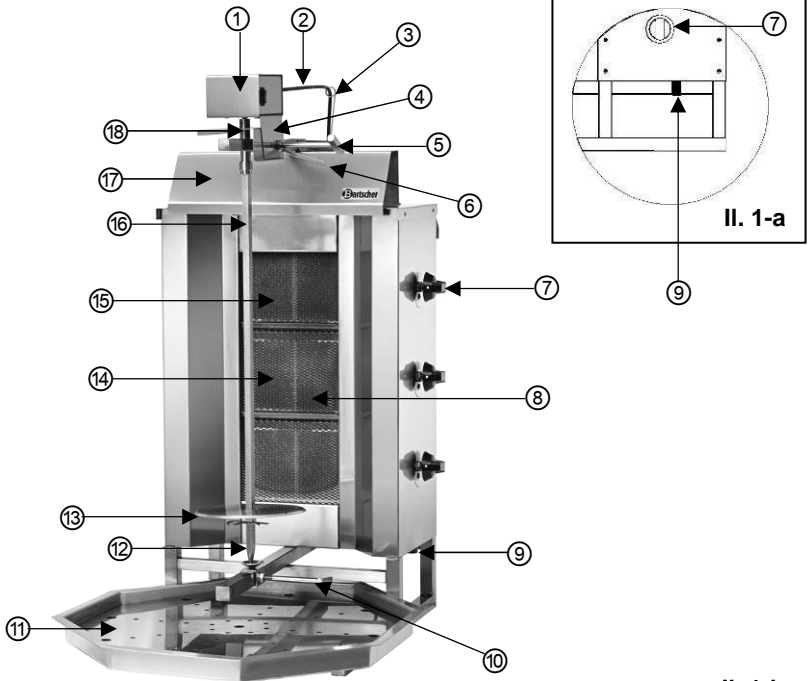


AVERTISSEMENT !

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 :

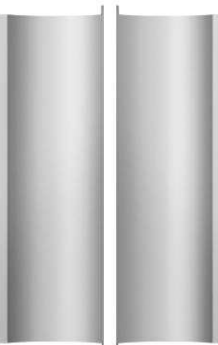
- Tête: acier inoxydable 18/10
- poignée : plastique
- Longueur du câble : 1,4 m
- Nettoyage sans démontage, étanche à l'eau
- Dimensions: larg. 115 x prof. 235 x haut. 200 mm
- Poids: 1,1 kg



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

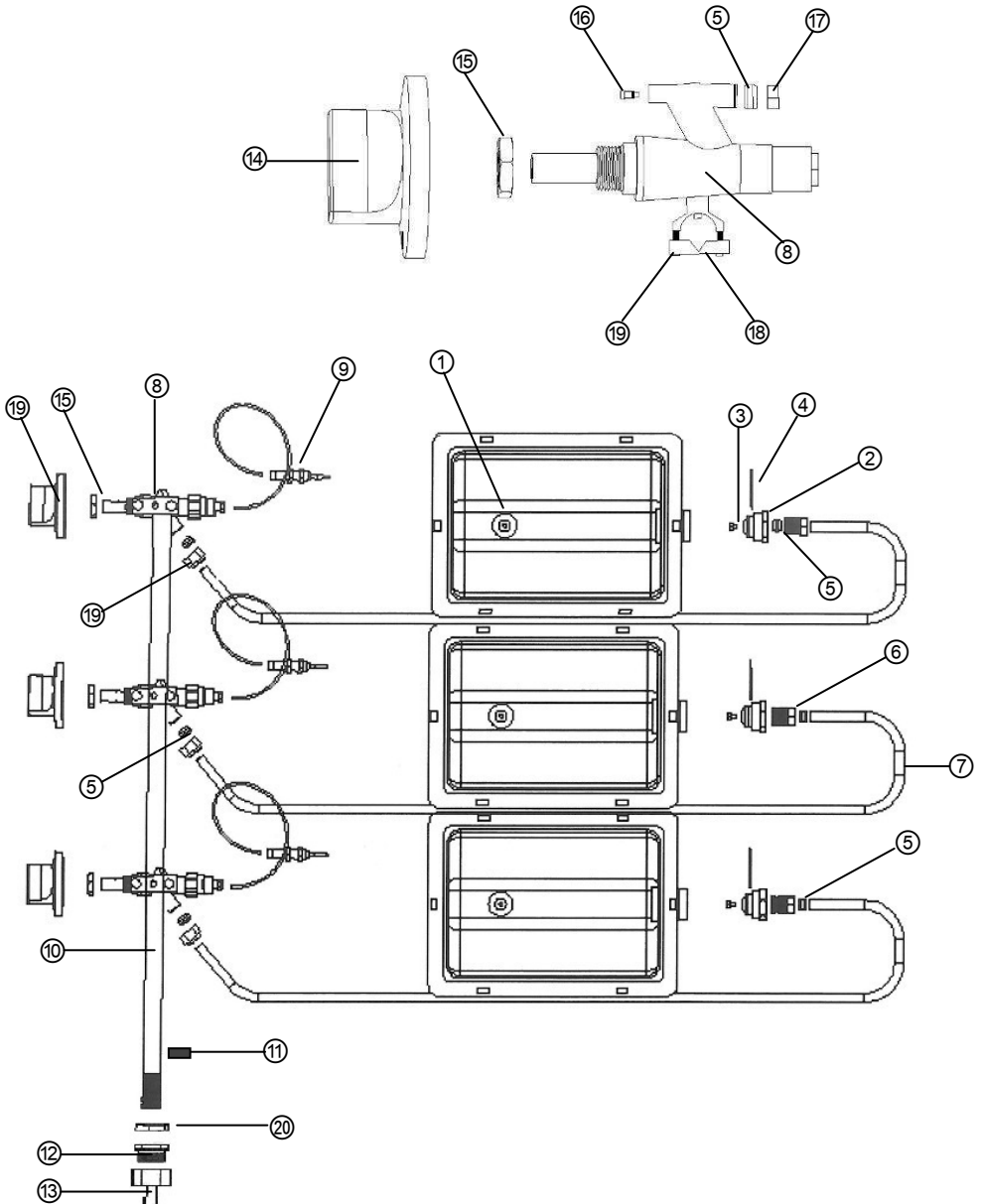
Les rendements des brûleurs de l'appareil figurant ci-dessus ne peuvent pas être modifiés à la demande de l'utilisateur. Toutes modifications apportées aux vannes et aux injecteurs privent l'appareil de garantie. Dans ce cas, le producteur décline toute responsabilité en cas d'endommagement ou de panne.

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.
- Replacer 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

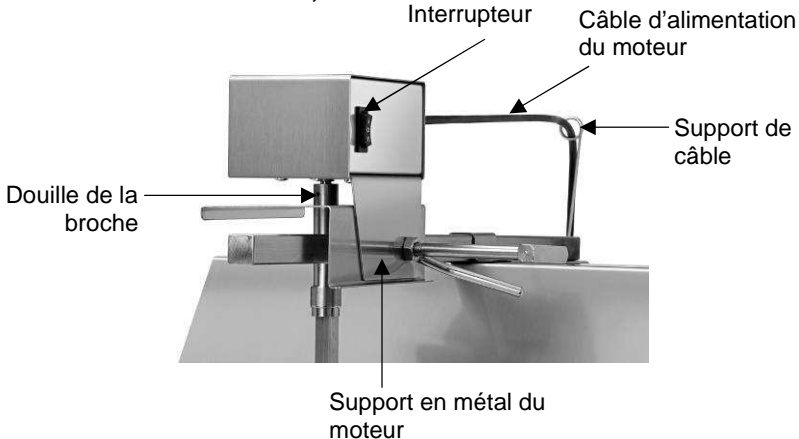


- ① Brûleur
- ② Mamelon du brûleur
- ③ Injecteur du brûleur
- ④ Goupille
- ⑤ Bague
- ⑥ Raccord du brûleur
- ⑦ Conduite de gaz (Ø 8x1)
- ⑧ Vanne de gaz
- ⑨ Thermocouple
- ⑩ Répartiteur de gaz (Ø16 x 1,5)
- ⑪ Buse de mesure de pression de gaz
- ⑫ Raccord pour le gaz de ville
- ⑬ Raccord pour le propane
- 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

NEDERLANDS

Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen	122
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	122
1.2 Symboolverklaring	122
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	123
1.4 Auteursrecht	123
1.5 Verklaring van Conformiteit	123
2. Veiligheid	124
2.1 Algemeen	124
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	124
2.3 Reglementair gebruik	125
3. Transport, verpakking en bewaring	126
3.1 Controle bij aflevering	126
3.2 Verpakking	126
3.3 Bewaring	126
4. Montageaanwijzingen	127
4.1 Technische regels voor gasaansluitingen	127
4.2 Montage van het apparaat	127
4.3 Technische eigenschappen	128
4.3.1 Onderdelenoverzicht	128
4.3.2 Extra uitrusting	129
4.3.3 Technische gegevens	130
4.3.4 Gebruikstabel voor gassproeier	130
4.3.5 Bepalingen voor de verandering van gassoort	131
4.3.6 Schema van het gassysteem	132
4.4 Drijfwerk	134
5. Aanwijzingen voor bediening en onderhoud	135
5.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik	135
5.2 Montage van het apparaat	136
5.3 Bediening	137
5.4 Reiniging	139
5.5 Onderhoud	140
6. Verwijdering	140

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik



OPGELET!

Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **Dönergrill gas** is bestemd voor het **braden** van alle vleessoorten voor de traditionele bereiding van kebab, gyros en shoarma.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Montageaanwijzingen

4.1 Technische regels voor gasaansluitingen

- Alle handelingen in verband met de installatie, montage, bediening en onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel dat **beschikt over de vereiste bevoegdheden (een autorisatie van de producent of de leverancier). De vereiste handelingen moeten worden uitgevoerd met inachtneming van de installatievoorschriften die gelden in het betreffende land, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor arbeidshygiëne en veiligheid op het werk.**
- Alle gasaansluitingen op het apparaat voldoen aan de normen ISO 7 - 1 of ISO 228 - 1.



WAARSCHUWING!

Alle plaatsen waar u het apparaat wilt opstellen moeten zijn uitgerust met geschikte elektrische installaties en gasinstallaties die voldoen aan de lokale voorschriften. Bovendien moet u alle middelen toepassen die de veiligheid van mensen en voorwerpen waarborgen. In het andere geval kan de producent nooit aansprakelijk worden gesteld.

4.2 Montage van het apparaat

- Plaats het apparaat in een gesloten, goed geventileerde ruimte (**niet in de open lucht!**).
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond van roestvrij materiaal. De oppervlakte moet zodanig zijn geconstrueerd dat er geen vet via de basis van het apparaat op de grond kan lekken. Zet het apparaat **nooit** op oppervlakten van kunststof of hout.
- Wanneer u het apparaat op wilt stellen in de buurt van een muur, scheidingswand, keukenkastjes, decoratieve en vergelijkbare elementen, zorg er dan voor dat deze zijn gemaakt van onbrandbaar materiaal.
Als dit niet het geval is, moet u ze isoleren met behulp van onbrandbare materialen en u daarbij houden aan de brandpreventievoorschriften. Zorg dat aan alle kanten een **vrije ruimte** is van **minimaal 20 cm**.
- De gasaansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften.

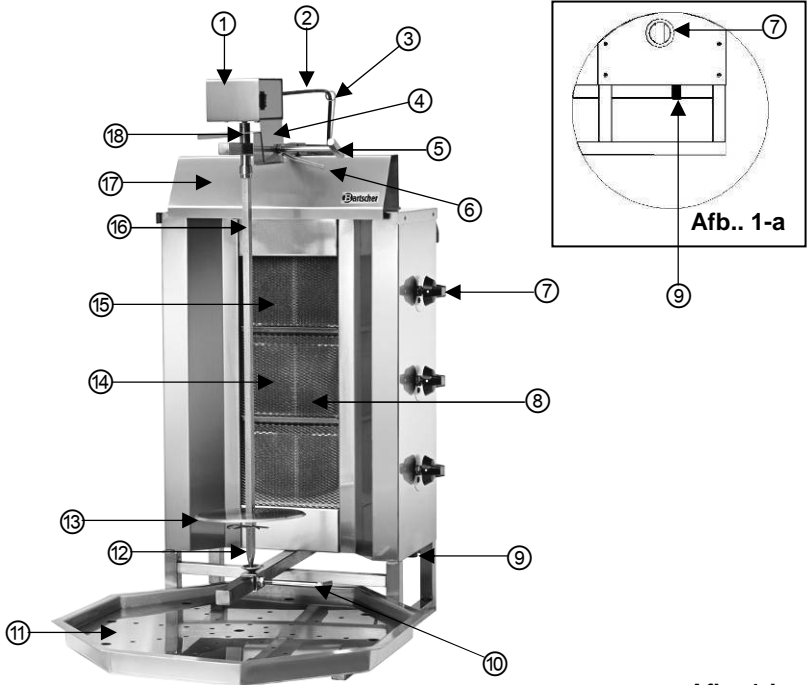


WAARSCHUWING!

De ruimte waarin u het apparaat gaat gebruiken, moet zijn voorzien van goede ventilatie. De ventilatie-installatie moet zijn gemaakt van onbrandbare materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen. Een afzuigkap moet onderdeel uitmaken van de installatie.

4.3 Technische eigenschappen

4.3.1 Onderdelenoverzicht



Afb.. 1-b

- | | |
|---|---|
| ① Drijfwerk | ⑩ Onderste schuif |
| ② Voedingskabel voor het drijfwerk | ⑪ Achthoekige vetopvangbak met geperforeerde afdekplaat |
| ③ Kabelhouder | ⑫ Borgpen |
| ④ Bevestigingsplaatje van het drijfwerk | ⑬ Bord |
| ⑤ Bovenste schuif | ⑭ Brander |
| ⑥ Klemarm | ⑮ Beschermmrooster van draad |
| ⑦ Knop van gasventiel en gasventiel | ⑯ Draaispit |
| ⑧ Verwarmingselement | ⑰ Hitteschild |
| ⑨ Gasaansluiting en mof voor drukmeting | ⑱ Draaispithuls |

4.3.2 Extra uitrusting

(niet meegeleverd!)



Dönermes 100

- Mes: Ø 100 mm, traploos instelbaar van 1 tot 3 mm
- Toerental/min.: 4500
- Aansluitwaarden: 90 W / 230 V 50 Hz
- Totaalgewicht: 3,85 kg

Handgreep:

- Kop: chroomnikkelstaal 18/10
- Handgreep: kunststof
- Kabellengte: 1,4 m
- Schoonmaken zonder demontage, waterbestendig
- Afmetingen: B 115 x D 235 x H 200 mm
- Gewicht: 1,1 kg



Adapter:

- Kabellengte: 1,1 m
- Afmetingen: B 90 x D 155 x H 85 mm
- Gewicht: 2,75 kg

Art. nr.: 370240



Warmtegeleidingsplaten

voor de Dönergrill gas 40

- chroomnikkelstaal 18/10,
- 2 stuks, elk van de afmetingen B 195 x H 630 mm
- Gewicht: 2,3 kg

Art. nr.: 370245

4.3.3 Technische gegevens

Naam	Dönergrill 40, gas
Art. nr.:	3702303
Materiaal:	chromnikkelstaal 18/10
Uitvoering:	3 apart regelbare gasbranders met keramische platen, elk brandervlak: B 180 x H 130 mm
Capaciteit:	max. 40 kg, vleeshoogte max. 45 cm
Drijfwerk:	motor voor aandrijving van het draaispit met verschuifbare schuifmof: toerental/min.: 1, naar rechts of naar links
Aansluitwaarden van het drijfwerk:	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Aansluitwaarde voor gas:	9,75 kW
Gas categorie	II 2ELL3B/P
Basisinstellingen:	G30-G31/ 50 mbar, ingesteld op vloeibaar gas, aardgasmondstukken meegeleverd
Afmetingen:	apparaat: B 597 x D 795 x H 990 mm draaispit: lente 73,6 cm, schotel: ø 190 mm
Gewicht:	30,0 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

4.3.4 Gebruikstabel voor gassproeier

GASSOORT	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 apparaat	Doorsnede brandersproeier (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Voor brandercapaciteit:

3,25 kW (aardgas) / sproeier bypass van het gasventiel Ø 1,00 mm

3,25 kW (LPG) / sproeier bypass van het gasventiel Ø 0,65 mm

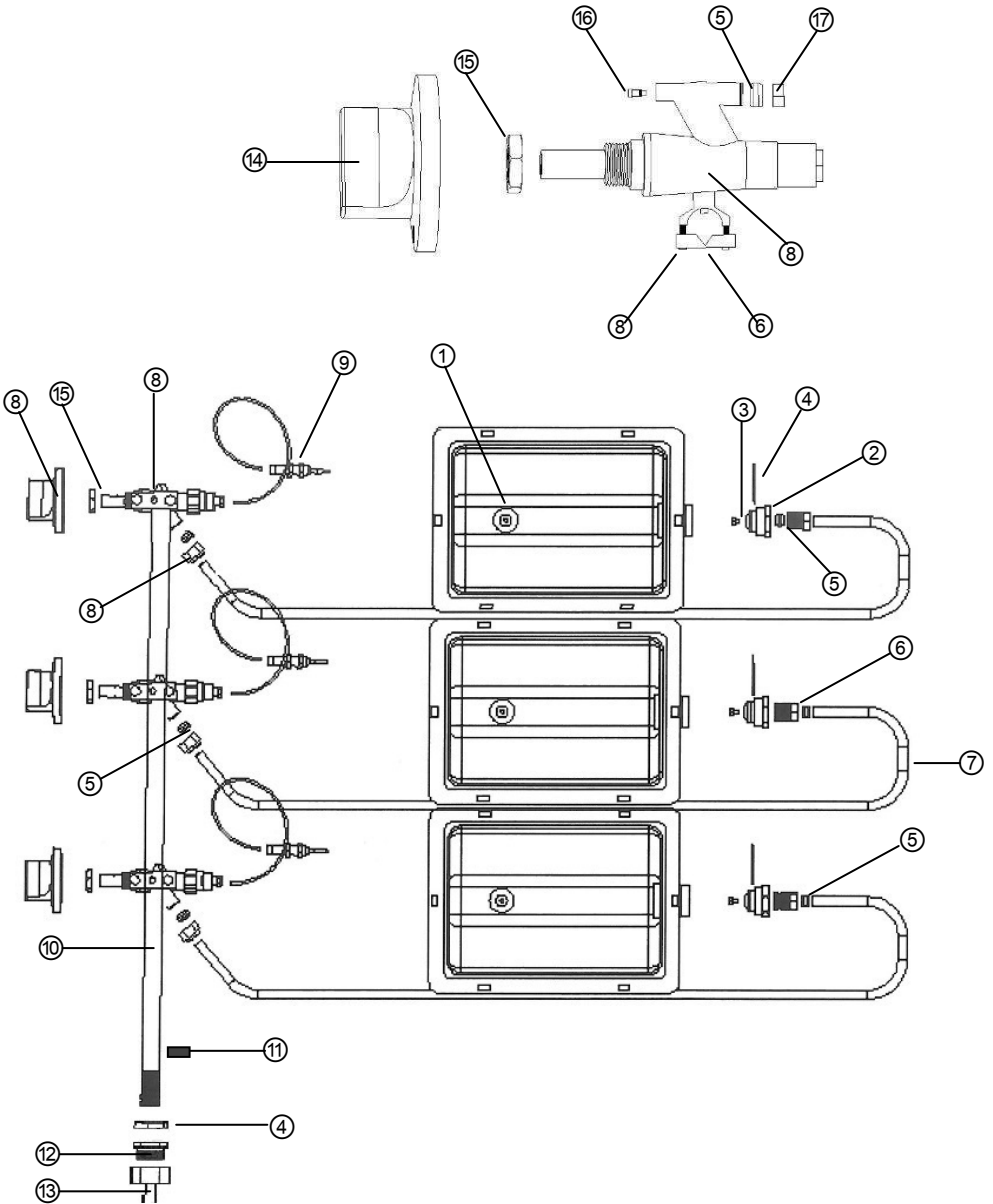
De vermelde capaciteit van de branders van het apparaat kunnen niet op verzoek van de gebruiker gewijzigd worden. Alle wijzigingen die worden aangebracht in de ventielen en sproeiers zorgen voor verlies van de garantie. In dat geval kan de producent niet aansprakelijk worden gesteld voor de ontstane schade en storingen.

4.3.5 Bepalingen voor de verandering van gassoort

Voor de aandrijving van de Dönergrill met een gassoort die is toegelaten op grond van de lokale voorschriften moet u zich houden aan de onderstaande aanbevelingen.

- Het apparaat is in de fabriek geschikt gemaakt voor vloeibaar gas, sproeiers voor aardgas zijn meegeleverd.
- Laat gespecialiseerd personeel de aanpassing naar een andere gassoort uitvoeren.
- Sluit alle leidingen of de ventielen van de gasflessen, waardoor het gas naar het apparaat stroomt.
- Maak de gasaansluiting van het apparaat los.
- Neem het achterscherm van het apparaat nadat u eerst de betreffende schroeven hebt losgedraaid.
- Maak de leidingen tussen de gasventielen en de injectors los.
- Nadat u de borgpennen hebt verwijderd, koppelt u de nippels van de branders los die de sproeiers in de branders vasthouden.
- Monteer de sproeiers van de gewenste gassoort in de nippels van de branders.
- Monteer de nippels opnieuw met behulp van de borgpennen.
- Monteer de leidingen tussen de gasventielen en de sproeiers (voorkom lekken door voordat u de montage uitvoert de koppelingen van de leidingen en de schroefdraden van de gasventielkoppelingen in te smeren met pasta voor het afdichten van gasleidingen).
- Verander de aanduiding op het apparaat, afhankelijk van de aard van het toegepaste gas.
- Sluit de toevoer van het gas dat overeenkomt met de nieuwe instelling aan op het apparaat en open de gasventielen.
- Controleer alle verbindingen op dichtheid (gebruik hiervoor uitsluitend sprays of schuimen die speciaal bestemd zijn voor dit soort controles!). Voer in geen geval deze controle uit met lucifers, aanstekers of andere vuurbronnen.
- Voer na de dichtheidscontrole een test uit van de brander van het apparaat.
- Indien u onvoldoende warmtecapaciteit van de brander vaststelt, kunt u met behulp van een schroevendraaier de instelling veranderen van de regelaar van de gassproeier (bypass), die zich boven het gasventiel bevindt. De sproeier bypass gaat open in de richting van de gasstroom. U mag daarom de sproeier bypass nooit losser draaien tijdens de werking van het apparaat. De gasdruk in het apparaat is voorafgaand aan de levering fabrieksmatig ingesteld. Indien u het apparaat niet ombouwt voor een ander gastype **mag** u de fabrieksinstellingen **niet veranderen**. Als er zich geen problemen voordoen kunt u het achterscherm weer op het apparaat monteren.
- Zolang u zich houdt aan de vermelde aanbevelingen kunt u het apparaat normaal gebruiken met de betreffende gassoort.

4.3.6 Schema van het gassysteem

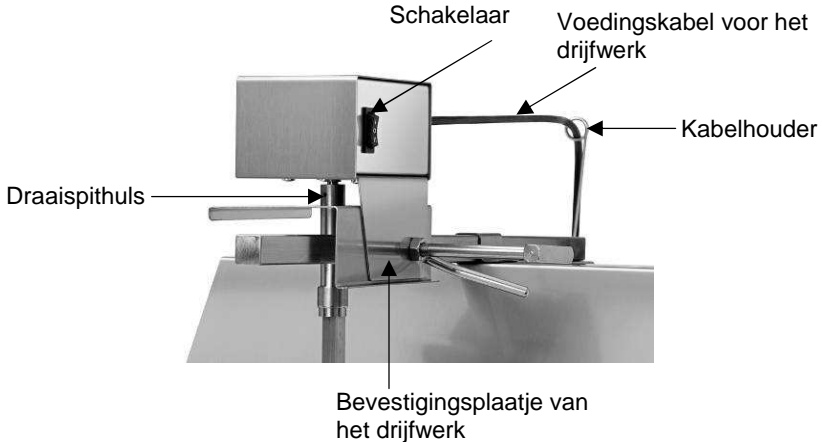


- ① Brander
- ② Brandernippel
- ③ Brandersproeier
- ④ Borgpen
- ⑤ Ring
- ⑥ Brandermaf
- ⑦ Gasleiding (Ø 8x1)
- ⑧ Gasventiel
- ⑨ Verwarmingselement
- ⑩ Gasverdeelleiding (Ø16x1,5)
- ⑪ Mof voor gasdrukmeting
- ⑫ Koppelstuk voor aardgas
- ⑬ Koppelstuk voor propaan
- ⑭ Knop van gasventiel
- ⑮ Schroef van gasventiel
- ⑯ Sproeier bypass van het gasventiel
- ⑰ Koppelstuk van gasventiel
- ⑥ Bevestigingsring van gasventiel
- ⑧ Schroef van de ring
- ④ Contrafmoer van de gasleiding

4.4 Drijfwerk

Technische eigenschappen van het drijfwerk

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



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijke letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Controleer voordat u het drijfwerk aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.
- Het elektrische drijfwerk van de Dönergrill werkt in twee richtingen (naar rechts/naar links). Hierdoor is de bediening van het apparaat weinig belastend en kan het vlees van alle kanten gelijkmatig gegrild worden.
- Maak het elektrische drijfwerk **nooit** schoon met water. Gebruik een vochtig doekje om de oppervlakte van het drijfwerk te reinigen. Maak de oppervlakte vervolgens zorgvuldig droog.
- Laat het elektrische drijfwerk tijdens de montage niet vallen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel van het drijfwerk niet direct in contact kan komen met de vlammen.

- Pas tijdens het gebruik het hittescherm toe, zodat de warmte minder invloed heeft op het drijfwerk.
- Controleer de voedingskabel voor het drijfwerk vóór iedere gebruik. Als de kabel oververhit raakt door verkeerd gebruik of extra aansluitingen dan kan dit leiden tot energieverlies. Laat een beschadigde kabel vervangen door gekwalificeerd personeel.
- Dankzij de naleving van bovenstaande aanbevelingen bereikt u de hoogste productiviteit.

5. Aanwijzingen voor bediening en onderhoud

5.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik



OPGELET!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat hij belangrijke aanwijzingen bevat voor de veiligheid en het gebruik van het apparaat. Bewaar de gebruiksaanwijzing, zodat u er altijd gebruik van kunt maken. Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.

- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze leveren gevaar op voor de gebruiker en andere personen, kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat en bovendien tot het verlies van garantie.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en lichamenlijk letsel veroorzaken.
- Verwijder voordat u het apparaat in gebruik neemt alle beschermingsfolie en verpakkingsresten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat altijd onder een afzuigkap.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die de instructie over de bouw, bediening en onderhoud hebben gelezen en zijn geschoold in de bediening van het apparaat.
- Controleer de gasaansluitingen op dichtheid steeds voordat u het apparaat aanzet.
- De ruimte waarin u het apparaat gaat gebruiken, moet zijn voorzien van goede ventilatie. De ventilatie-installatie moet zijn gemaakt van onbrandbare materialen die

bestand zijn tegen hoge temperaturen. Een afzuigkap moet onderdeel uitmaken van de installatie.

- Als u het apparaat wilt verplaatsen moet u het uitschakelen (trek de stekker uit het stopcontact en sluit de gasventielen) en wachten tot het helemaal is afgekoeld.
- Wanneer u het apparaat gebruikt zonder drijfwerk, moet u voor het ronddraaien van het draaispit de originele draaiarm gebruiken die zich boven het draaispit bevindt.
- Als u gas ruikt, moet u alle gasventielen van het apparaat en de externe gasinstallatie afsluiten en de ruimte goed doorluchten. Neem onmiddellijk contact op met een competente servicedienst.
- Controleer de dichtheid van de gasleidingen en -ventielen **nooit** met een lucifer of aansteker. Pas hiervoor spray of schuim toe die zijn bedoeld voor het ontdekken van gaslekken.
- Na afloop van het gebruik en in noodgevallen moet u alle gasventielen en de gastoevoer dichtdraaien en de stroom uitschakelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met zijn bestemming.
- Stel het apparaat tijdens het gebruik niet bloot aan schokken en verschuif het niet.
- Let er tijdens het gebruik op dat er geen vet op de vloer druppelt. Wanneer dit toch gebeurt, moet u het zo snel mogelijk verwijderen. De vloer kan anders glad worden, hetgeen kan leiden tot valpartijen en ernstige verwondingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens het verplaatsen nergens tegenaan stoot en niet valt.
- In de buurt van het apparaat mogen zich geen brandbare voorwerpen bevinden. Zet het apparaat niet aan in de buurt van brandbare materialen.
- De gasdrukwaarden voor het gegeven apparaat staan op het typeplaatje. Het apparaat mag alleen bij deze gasdrukken gebruikt worden.
- Wanneer het apparaat wordt aangedreven door LPG-gasflessen moet de afstand tussen de gasfles en het apparaat minimaal **50 cm** bedragen.

5.2 Montage van het apparaat

- Monteer het drijfwerk in overeenstemming met de aanbevelingen uit de handleiding, plaats de vetopvangbak en leg er de geperforeerde afdekplaat op.
- Maak de arm van de onderste en bovenste schuifmof los om het vlees te bevestigen. Met behulp van de schuiven regelt u de afstand tussen het draaispit met vlees en de branders.
- Regel de gasdruk volgens de gegevens op het typeplaatje van het apparaat en steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact. Het apparaat is klaar voor gebruik.

5.3 Bedienung



Tijdens de werking kunnen de oppervlakken van het apparaat een temperatuur bereiken van meer dan 60 °C. Raak de oppervlakken en onderdelen die zijn gemerkt met het symbool hiernaast niet aan om verbrandingen te voorkomen!

- Open het hoofdgasventiel, zodat het gas naar het apparaat kan stromen.
- Druk vervolgens op de hoogste knop van het gasventiel op het apparaat en draai hem een kwartslag tegen de richting van de klok in.
Op dit moment stroomt het gas naar de brander. Houd de knop ingedrukt en steek met behulp van een lucifer of aansteker de brander die hoort bij het gasventiel aan de voorkant aan.
(Gebruik hiervoor lange lucifers of aanstekers om verbrandingen te voorkomen).
- Wanneer de brander niet binnen 10-15 seconden aangaat, moet u het gasventiel sluiten en na een korte pauze opnieuw proberen de brander aan te steken.
De gasventielen zijn uitgerust met thermo-elementen. Hierdoor moet u tijdens het aansteken de knop ingedrukt houden totdat deze elementen opgewarmd zijn (ca. 15 seconden), anders zorgen de thermo-elementen ervoor dat het gas niet door kan stromen, waardoor de brander weer uitgaat. Zodra het thermo-element is opgewarmd, kunt u de knop loslaten.
- Deze werkwijze geldt voor alle branders. Op deze wijze steekt u alle branders aan. **Wanneer de vlam om een of andere reden uitgaat, zorgen de thermo-elementen ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken.**
- Iedere brander wordt bediend met een eigen gasventiel. U kunt de ventielen in twee standen zetten: "**Grillen**" en "**Warmhouden**".



Positie "Grillen"

Op de gasknop bevindt het symbool van een grote vlam. Wanneer u de knop in deze stand zet, bakt u het vlees.

Positie "Warmhouden"

Op de gasknop bevindt het symbool van een kleine vlam. Wanneer u de knop in deze stand zet, houdt u het vlees op temperatuur.

Om optimaal gebruik te maken van de warmte van de branders, kunt u aan de linker- en rechterkant van het apparaat warmtegeleidingsplaten monteren.

**(4.3.2 Extra Uitrusting –
Art. nr.: 370245)**



OPGELET!

Na afloop van het gebruik moet u alle gasventielen op het apparaat en de gastoevoer dichtdraaien en de stroom uitschakelen.

Werking met het drijfwerk

Door het apparaat te gebruiken met het elektrische drijfwerk wordt het vlees gelijkmatig gebakken en is de bediening van het apparaat minder belastend.

Om het apparaat te kunnen gebruiken met het drijfwerk moet u de volgende handelingen verrichten (Afb. 1-b)

- Maak de T-vormige arm van de bovenste (5) en onderste schuifmof (10) los. Plaats de arm in de beste positie voor de gewenste doorsnede van het vlees, zodat u het vlees makkelijk kunt aanbrengen op het draaispit.
Maak de T-vormige arm van de bovenste schuifmof (5) los. Zorg ervoor dat tijdens deze handeling de arm van de klem (6) zich boven de bovenste schuifmof (5) bevindt. Leid vervolgens de T-vormige arm van de bovenste schuifmof (5) door de opening in het bevestigingsplaatje (4) van het drijfwerk, maak hem vast aan het drijfwerk (1) en draai de arm vast.
- Plaats het onderste uiteinde van het draaispit (16) waarop zich het vlees bevindt in de kegelvormige bedding op de onderste schuifmof (10) en bevestig de T-vormige arm.
- Leid nu de bovenkant van het draaispit (16) waarop zich het vlees bevindt naar de draaispithuls. Plaats het verbindingsbuisje op het draaispithuls, schuif het draaispit met het vlees in de huls en sluit af met het verbindingsbuisje.
- Na afloop van deze handelingen moeten de armen van de onderste (10) en de bovenste schuifmof (5) zich in dezelfde positie bevinden.

- Leid vervolgens de voedingskabel (2) van het drijfwerk door de kabelhouder. Bescherm de kabel tijdens de werking van het apparaat tegen oververhitting. (Om negatieve invloed van de hoge temperatuur op de voedingskabel van het drijfwerk te vermijden, moet u het hitescherm (17) toepassen).
- Het apparaat is klaar voor gebruik met het drijfwerk. Verbind de voedingskabel met het stopcontact en zet het drijfwerk aan met behulp van de schakelaar.



OPGELET!

Houd de voedingskabel tijdens de werking van het drijfwerk uit de buurt van de warmtebronnen. De voedingskabel van het drijfwerk moet tijdens de werking altijd aan de houder zijn bevestigd.

Bediening zonder drijfwerk

Wanneer het apparaat moet werken zonder drijfwerk, moet u uit hygiënisch oogpunt en veiligheidsoverwegingen gebruik maken van de originele arm voor het draaien van het draaispit die boven het draaispit is gemonteerd.

Bij de bediening van het apparaat zonder drijfwerk moet u handelen volgens onderstaande aanwijzingen. (Afb. 1 – b)

- Maak de T-vormige arm van de bovenste (5) en onderste schuifmof (10) los. Plaats de arm in de beste positie voor de gewenste doorsnede van het vlees, zodat u het vlees makkelijk kunt aanbrengen op het draaispit. Plaats het onderste uiteinde van het draaispit (16) waarop zich het vlees bevindt in de kegelvormige bedding op de onderste schuifmof (15) en bevestig de T-vormige arm.
- Plaats vervolgens het bovenste uiteinde van het draaispit waarop zich het vlees bevindt door de ring boven de bovenste schuifmof (5) en bevestig de T-vormige arm.
- Na afloop van deze handelingen moeten de armen van de onderste (10) en de bovenste schuifmof (5) zich in dezelfde positie bevinden.
- Monteer de originele draaiarm boven het draaispit en draai het draaispit met behulp van deze arm rond. Op deze manier vermijdt u contact met het hete en vette vlees en kunt u hygiënisch en veilig werken.

5.4 Reiniging

- Voordat u begint met schoonmaken of het uitvoeren van reparaties, moet u het drijfwerk loskoppelen van het lichtnet, de gastoevoer dichtdraaien en het apparaat volledig laten afkoelen.
- Voor een lange levensduur en hygiënische werking moet u het apparaat elke dag en na afloop van het gebruik grondig schoonmaken.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat **nooit** poedervormige schoonmaakmiddelen en geconcentreerde chemicaliën.

- Los een klein beetje schoonmaakmiddel dat is toegelaten voor levensmiddelen op in lauw water en maak met deze oplossing het apparaat schoon met behulp van een zacht doekje of sponsje. Droog de schoongemaakte oppervlakken met een droog doekje.
- Maak de elektrische onderdelen van het apparaat, zoals het drijfwerk en de voedingskabels niet nat.
- Zorg ervoor dat de branders niet in contact komen met water.
- Maak het apparaat **nooit** onder stromend water schoon. Gebruik geen hogedruk waterstraal om het apparaat te reinigen. Dompel het apparaat **nooit** onder in water of andere vloeistoffen.

5.5 Onderhoud

Geef de producent of een competente servicedienst, afhankelijk van de wijze en plaats van gebruik minimaal eenmaal per zes maanden de opdracht om alle functies van het apparaat en de dichtheid van de gasverbindingen te controleren.

Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.

Roep bij gebrekkig functioneren van het apparaat onmiddellijk de hulp van een competente servicedienst in en stop met het gebruik van het apparaat tot de storing volledig verholpen is. Gebruik voor reparaties alleen **originele reserveonderdelen**.

6. Verwijdering

Verwijder het afgedankte apparaat volgens de nationale en Europese voorschriften. Neem hiertoe contact op met een gespecialiseerd afvalverwerkend bedrijf of het gemeentelijke afvalbedrijf.



OPGELET!

Om misbruik en de daarmee verband houdende gevaren te voorkomen, moet u het apparaat ongeschikt maken voor gebruik, voordat u het voor verwijdering aanbiedt. Demonteer het drijfwerk en lever de verschillende onderdelen apart in bij het punt voor gescheiden afvalinzameling.

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

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

POLSKI
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi


Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	202
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	202
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	202
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	203
1.4 Ochrona praw autorskich	203
1.5 Deklaracja zgodności	203
2. Bezpieczeństwo	204
2.1 Informacje ogólne.....	204
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	204
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	205
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	206
3.1 Kontrola dostawy	206
3.2 Opakowanie	206
3.3 Magazynowanie	206
4. Wskazówki montażowe.....	207
4.1 Zasady techniczne dotyczące złączy gazowych	207
4.2 Montaż urządzenia.....	207
4.3 Właściwości techniczne	208
4.3.1 Przegląd podzespołów	208
4.3.2 Wyposażenie dodatkowe.....	209
4.3.3 Dane techniczne.....	210
4.3.4 Tabela zastosowań inżektora palnika.....	210
4.3.5 Postanowienia dotyczące zmiany rodzaju gazu	211
4.3.6 Schemat układu gazowego	212
4.4 Napęd.....	214
5. Wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji.....	215
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	215
5.2 Montaż urządzenia.....	216
5.3 Obsługa.....	217
5.4 Czyszczenie.....	219
5.5 Konserwacja	220
6. Utylizacja.....	220

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Opiekacz gazowy jest przeznaczony do **opiekania** wszystkich rodzajów mięsa w celu tradycyjnego przygotowania kebaba, gyrosa i shoarmy.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Wskazówki montażowe

4.1 Zasady techniczne dotyczące złączy gazowych

- Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, **który posiada wymagane uprawnienia (autoryzacja producenta lub sprzedawcy)**. Wymagane czynności muszą być wykonywane z uwzględnieniem przepisów instalacyjnych obowiązujących w danym kraju oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu i BHP.
- Wszystkie przyłącza gazowe przy urządzeniu odpowiadają standardom ISO 7 – 1 lub ISO 228 – 1.



UWAGA!

Wszystkie miejsca, w których ma być zainstalowane urządzenie muszą być wyposażone w odpowiednie instalacje elektryczne i gazowe spełniające wymagania lokalnych przepisów. Poza tym należy zastosować wszelkie środki zapewniające bezpieczeństwo dla ludzi i przedmiotów. W innym przypadku producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

4.2 Montaż urządzenia

- Urządzenie **musi** być ustawione w zamkniętym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu (**nie na wolnym powietrzu!**).
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni z nierdzewnego materiału. Powierzchnia ta musi być ukształtowana tak, aby zapobiegać ściekaniu tłuszczu poprzez główną podstawę na podłogę. **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na powierzchniach z tworzywa sztucznego lub drewna.
- Jeśli urządzenie ma być ustawione w pobliżu ściany, ścianki działowej, szafek kuchennych lub osłon dekoracyjnych albo tym podobnych elementów, należy pamiętać, że elementy te muszą być wykonane z materiałów niepalnych.
W innym przypadku należy je odizolować za pomocą materiałów niepalnych przestrzegając przy tym przepisów p.poż. Pomiędzy ścianą i urządzeniem należy zachować **minimalny odstęp 20 cm**.
- Przyłącze gazowe opiekacza gazowego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

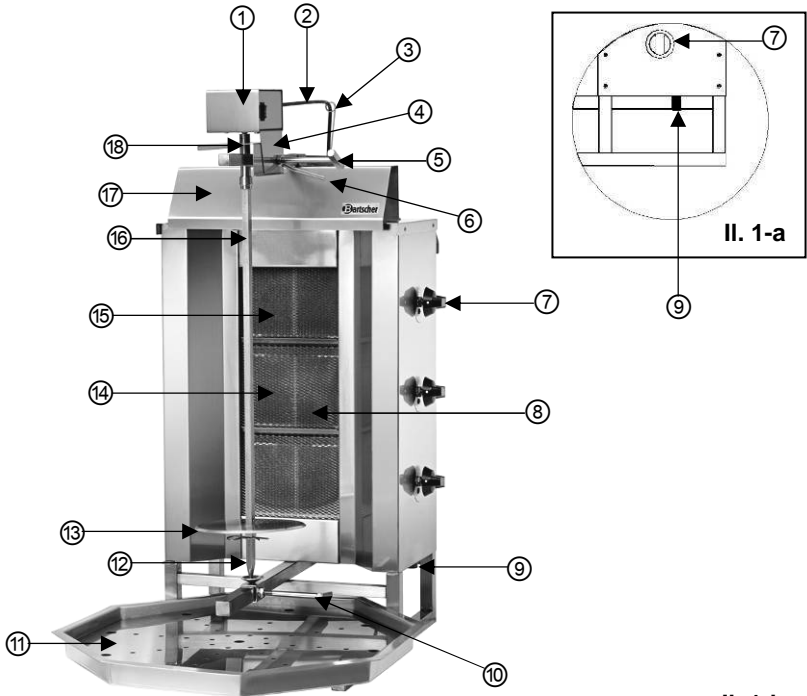


UWAGA!

Pomieszczenie, w którym urządzenie będzie wykorzystywane musi mieć dobrą wentylację. Instalacja wentylacyjna musi być wykonana z materiałów niepalnych, odpornych na wysoką temperaturę i być wyposażona w okap.

4.3 Właściwości techniczne

4.3.1 Przegląd podzespołów



II. 1-b

- | | |
|---|--|
| ① Napęd | ⑩ Dolny suwak |
| ② Kabel zasilający napęd | ⑪ Tacka do zbierania tłuszczu (ośmiokątna) z pokrywą z blachy perforowanej |
| ③ Uchwyt do kabla | ⑫ Zawlecзка |
| ④ Blaszany wspornik napędu | ⑬ Talerz |
| ⑤ Górny suwak | ⑭ Palnik |
| ⑥ Ramię zacisku | ⑮ Druciana kratka ochronna |
| ⑦ Przycisk zaworu gazowego & zawór gazowy | ⑯ Szpikulec |
| ⑧ Termoelement | ⑰ Osłona termiczna |
| ⑨ Przyłącze gazowe i króciec do pomiaru ciśnienia | ⑱ Tuleja szpikulca |

4.3.2 Wyposażenie dodatkowe

(nie należy do zakresu dostawy!)



Nóż do döner kebaba 100

- Nóż: Ø 100 mm, płynnie regulowana grubość krojenia od 1 do 3 mm
- Obroty/min.: 4500
- Wartości przyłączeniowe: 90 W / 230 V 50 Hz
- Ciężar całkowity: 3,85 kg

Uchwyt:

- Głowica: stal chromowo-niklowa 18/10
- Rączka: tworzywo sztuczne
- Długość kabla: 1,4 m
- Czyszczenie bez demontażu, wodoodporny
- Wymiary: szer. 115 x gł. 235 x wys. 200 mm
- Ciężar: 1,1 kg



Zasilacz:

- Długość kabla: 1,1 m
- Wymiary: szer. 90 x gł. 155 x wys. 85 mm
- Ciężar: 2,75 kg

Nr art. 370240



Blachy do przenoszenia ciepła

do opiekacza gazowego 40

- stal chromowo-niklowa 18/10
- 2 sztuki, każda o wymiarach: szer. 195 x wys. 630 mm
- Ciężar: 2,3 kg

Nr art. 370245

4.3.3 Dane techniczne

Nazwa	Opiekacz 40 gazowy
Nr art.:	3702303
Materiał:	stal chromowo-niklowa 18/10
Wykonanie:	3 oddzielnie regulowane palniki gazowe z płytami ceramicznymi, powierzchnia opalania każdego palnika szer. 180 x wys. 130 mm
Pojemność:	maks. 40 kg, wysokość mięsa maks. 45 cm
Napęd:	silnik napędzający rożen z nasuwaną złączką: obroty/min.: 1, w prawo lub w lewo
Wartości przyłączeniowe napędu:	3,7 W / 230 V 50/60 Hz
Moc przyłączeniowa dla gazu:	9,75 kW
Kategoria gazu:	II 2ELL3B/P
Ustawienie podstawowe:	G30-G31/ 50 mbar, ustawienie na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
Wymiary:	urządzenie: szer. 597 x gł. 795 x wys. 990 mm szpikulec: długość 73,6 cm, talerz: Ø 190 mm
Ciężar:	30,0 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych!

4.3.4 Tabela zastosowań inżektora palnika

RODZ.GAZU	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
Typ urządzenia	Średnica inżektora palnika (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Dla wydajności palnika:

3,25 kW (gaz ziemny) / inżektor by-passu zaworu gazowego Ø 1,00 mm

3,25 kW (LPG) / inżektor by-passu zaworu gazowego Ø 0,65 mm

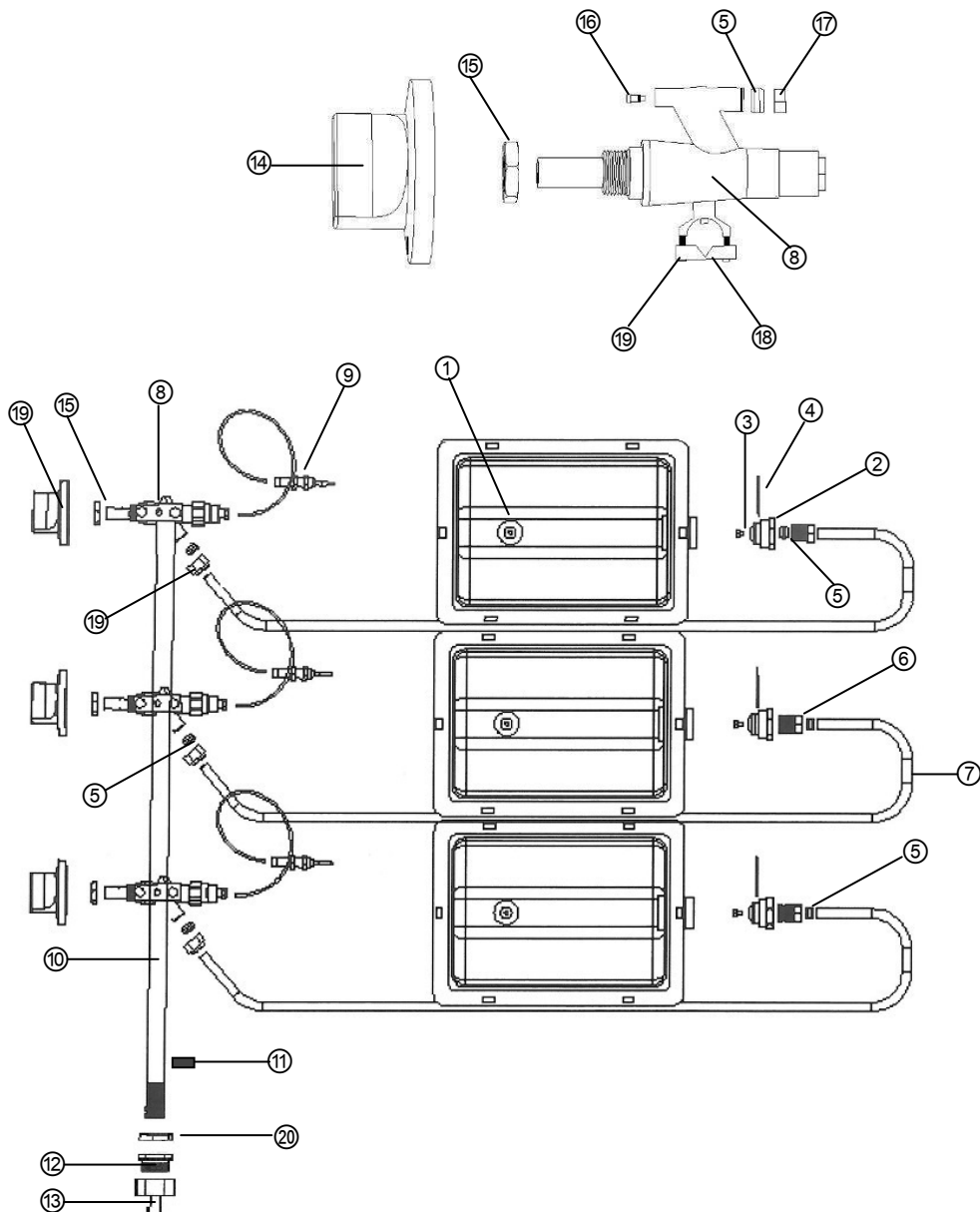
Podane wydajności palników urządzenia nie mogą być zmieniane na żądanie użytkownika. Wszelkie zmiany wprowadzane w zaworach i inżektorach pozbawiają urządzenie gwarancji. W takim przypadku producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za powstałe szkody lub usterki.

4.3.5 Postanowienia dotyczące zmiany rodzaju gazu

W celu zasilania opiekacza gazowego rodzajem gazu dopuszczonym na podstawie przepisów lokalnych należy przestrzegać poniższych zaleceń.

- Fabrycznie urządzenie jest przystosowane do gazu płynnego, dołączone są dysze do gazu ziemnego.
- Przystosowanie do innego rodzaju gazu należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi.
- Zamknąć wszystkie przewody lub zawory butli gazowych, przez które dopływa gaz do urządzenia.
- Odłączyć przyłącze gazowe urządzenia.
- Po odkręceniu odpowiednich śrub zdjąć tylną osłonę urządzenia.
- Rozłączyć przewody pomiędzy zaworami gazowymi i inżektorami.
- Po zdjęciu zawleczek odłączyć nypie palników, które utrzymują inżektory w palnikach.
- W nypach palników zamontować inżektory odpowiednie dla danego rodzaju gazu.
- Ponownie zamocować nypie palników za pomocą zawleczek.
- Zamontować przewody pomiędzy zaworami gazowymi i inżektorami (aby uniknąć nieszczelności, przed wykonaniem montażu, złączki przewodów oraz gwinty połączeń zaworów gazowych z przewodami nasmarować pastą uszczelniającą do gazu).
- Zmienić oznakowanie na urządzeniu odpowiednio do rodzaju gazu.
- Podłączyć do urządzenia dopływ gazu odpowiadającego nowemu przystosowaniu i utworzyć zawory gazowe.
- Sprawdzić wszystkie połączenia pod kątem szczelności (używać tylko odpowiednich sprayów lub pianek przeznaczonych dla tego rodzaju badań!). W żadnym przypadku nie można takiej próby przeprowadzać za pomocą zapatek, zapalniczek lub innych źródeł płomienia.
- Po zakończeniu sprawdzania szczelności przeprowadzić test palnika urządzenia.
- W razie stwierdzenia niewystarczającej wydajności cieplnej urządzenia, za pomocą wkrętaka należy odpowiednio zmienić ustawienie gazowego inżektora regulacyjnego (by-pass), który znajduje się nad zaworem gazowym. Inżektor by-passu otwiera się w kierunku przepływu gazu. Dlatego **nigdy** nie należy poluzowywać inżektora by-passu podczas pracy urządzenia. Ciśnienie gazu w urządzeniu jest odpowiednio dopasowane fabrycznie przed przekazaniem urządzenia na rynek i jeśli nie wykonuje się przystosowania do innego rodzaju gazu, **nie należy zmieniać** ustawień fabrycznych. Jeśli nie pojawiają się problemy, można zamontować tylną osłonę urządzenia.
- W przypadku stosowania się do podanych zaleceń, urządzenie może być swobodnie użytkowane z danym rodzajem gazu.

4.3.6 Schemat układu gazowego

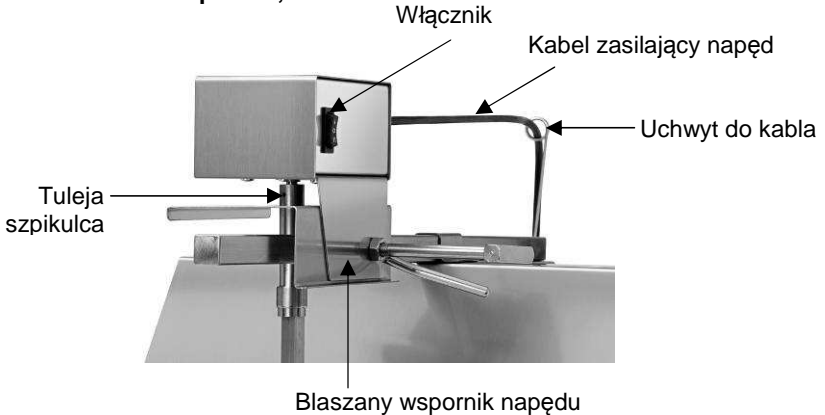


- ① Palnik
- ② Nypel palnika
- ③ Inżektor palnika
- ④ Zawlecza
- ⑤ Pierścień
- ⑥ Złączka palnika
- ⑦ Przewód gazowy (Ø 8x1)
- ⑧ Zawór gazu
- ⑨ Termoelement
- ⑩ Rozdzielacz gazu (Ø16x1,5)
- ⑪ Króciec do pomiaru ciśnienia gazu
- ⑫ Złączka dla gazu ziemnego
- ⑬ Złączka dla propanu
- ⑭ Przycisk zaworu gazowego
- ⑮ Śruba zaworu gazowego
- ⑯ Inżektor by-passu zaworu gazowego
- ⑰ Złączka zaworu gazowego
- ⑱ Opaska zaworu gazowego
- ⑲ Śruba opaski
- ⑳ Nakrętka kontrująca przewodu gazowego

4.4 Napęd

Cechy techniczne napędu

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



UWAGA! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem napędu urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
- Elektryczny napęd opiekacza działa w dwóch kierunkach (w prawo/w lewo). Dzięki temu obsługa urządzenia wymaga niewielkiego wysiłku i mięso może być równomiernie opiekane ze wszystkich stron,
- **Nigdy** nie oczyszczaj napędu elektrycznego wodą. W celu oczyszczenia powierzchni napędu, należy stosować wilgotną ściereczkę, a po oczyszczeniu powierzchnię dokładnie osuszyć.
- Podczas montażu napędu elektrycznego nie można dopuścić do jego upadku.
- Kabel zasilający napęd należy poprowadzić tak, aby nie mógł on mieć bezpośredniej styczności z płomieniem.
- Podczas użytkowania urządzenia należy stosować osłonę termiczną, aby ciepło w mniejszym stopniu oddziaływało na napęd.

- Przed każdym uruchomieniem sprawdzać kabel zasilający napędu. Konsekwencją przegrzania kabla w wyniku błędnej obsługi lub wykonania dodatkowych połączeń mogą być straty energii. Uszkodzony kabel powinien zostać wymieniony przez wykwalifikowany personel.
- Dzięki przestrzeganiu powyższych zaleceń osiąga się najwyższą wydajność napędu urządzenia.

5. Wskazówki dotyczące obsługi i konserwacji

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania urządzenia.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a ponadto utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.
- Okresowo kontrolować przewód zasilania elektrycznego pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć folie ochronne i pozostałości opakowania.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie musi być użytkowane pod okapem.
- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez osoby, które przeczytały instrukcję dotyczącą budowy, obsługi i konserwacji i zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.
- Przed każdym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić przyłącza gazowe pod kątem szczelności.

- Pomieszczenie, w którym urządzenie będzie użytkowane musi mieć dobrą wentylację. Instalacja wentylacyjna musi być wykonana z materiałów niepalnych, odpornych na wysoką temperaturę i posiadać otwarty okap.
- W celu zmiany miejsca ustawienia urządzenia należy je wyłączyć (wyciągnąć wtyczkę i zamknąć zawory gazowe!) i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- W przypadku użytkowania urządzenia bez napędu, do obracania mięsa należy używać oryginalnego ramienia do obracania szpikulca, które znajduje się ponad szpikulcem.
- W przypadku pojawienia się zapachu gazu, zamknąć wszystkie zawory gazowe urządzenia oraz zewnętrzne instalacje gazowe i dokładnie przewietrzyć pomieszczenie. Niezwłocznie powiadomić kompetentny serwis.
- **Nigdy** nie sprawdzać szczelności przewodów i zaworów gazowych za pomocą zapalek lub zapalniczki. W tym celu należy stosować odpowiedni spray lub piankę do wykrywania nieszczelności.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia i w przypadkach awaryjnych należy zamknąć wszystkie zawory gazowe, dopływ gazu i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy go przesuwac i narażać na wstrząsy.
- Podczas pracy należy uważać, aby tłuszcz nie ściekał na podłogę. Jeśli mimo to, tłuszcz ścieknie na podłogę, należy go niezwłocznie usunąć. W innym przypadku podłoga stanie się śliska, co może doprowadzić do upadku i poważnych obrażeń.
- Podczas przemieszczania urządzenia nie dopuścić do uderzania w urządzenie i do jego upadku.
- W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się żadne palne przedmioty. Nie uruchamiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- Wartości ciśnienia gazu właściwe dla danego urządzenia znajdują się na tabliczce znamionowej. Urządzenie może być użytkowane tylko przy takich wartościach ciśnienia gazu.
- Jeśli urządzenie jest zasilane z butli gazowej LPG, odstęp pomiędzy butlą gazową i urządzeniem musi wynosić co najmniej **50 cm**.

5.2 Montaż urządzenia

- Zamontować napęd zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji, ustawić tackę do zbierania tłuszczu i nałożyć pokrywę perforowaną.
- W celu zamocowania mięsa poluzować ramiona dolnego i górnego suwaka. Za pomocą suwaków reguluje się odstęp pomiędzy szpikulcem z mięsem i palnikami.
- Wyregulować wartości ciśnienia według danych znajdujących się na tabliczce znamionowej urządzenia i podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka. Urządzenie jest gotowe do pracy.

5.3 Obsługa



Podczas pracy powierzchnie urządzenia mogą osiągać temperaturę powyżej 60 °C. Aby uniknąć oparzeń, nie należy dotykać obszarów i części, które są oznakowane symbolem pokazanym z boku.

- Otworzyć główny zawór gazowy zapewniając tym samym dopływ gazu do urządzenia.
- Następnie wcisnąć najwyższą gałkę zaworu gazowego urządzenia i przekręcić ją o ćwierć obrotu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.

W tym momencie gaz zostanie doprowadzony do palnika. Przytrzymać nadal wciśniętą gałkę i za pomocą zapałki lub zapalniczki zapalić z przodu palnik, do którego jest podłączony zawór gazowy.

(W tym celu należy stosować długie zapałki lub zapalniczki, aby uniknąć oparzeń.).



- Jeśli w ciągu 10-15 sekund w obrębie palnika nie nastąpi zapłon, należy zamknąć zawór gazowy, a następnie, po krótkiej przerwie, powtórzyć operację zapalania. Zawory gazowe są wyposażone w termoelementy i dlatego podczas zapalania palników gałki zaworów muszą pozostać wciśnięte do chwili rozgrzania termoelementów (ok. 15 sekund). W innym przypadku termoelementy nie umożliwią przepływu gazu i nie dojdzie do podtrzymania płomienia. Po rozgrzaniu termoelementu można zwolnić gałkę.
- Ten sposób postępowania dotyczy wszystkich palników. W taki sposób można zapalić wszystkie palniki urządzenia. **Jeśli z jakiegoś powodu płomień zgaśnie termoelementy odetną dopływ gazu.**
- Każdy palnik jest obsługiwany za pomocą niezależnego, przyporządkowanego mu zaworu gazowego. Zawory mają po dwie nastawy: „Grillowanie” i „Podtrzymywanie temperatury”.

Pozycja „Grillowanie”

Na włączniku zaworu gazowego znajduje się symbol dużego płomienia. Ustawienie zaworu na tej pozycji umożliwia opiekanie mięsa.

Pozycja „Podtrzymywanie temperatury”

Na włączniku zaworu gazowego znajduje się symbol małego płomienia. Ustawienie zaworu na tej pozycji umożliwia podtrzymywanie temperatury mięsa.

Aby optymalnie wykorzystywać ciepło wytwarzane przez palniki, po prawej i lewej stronie urządzenia można zamontować blachy do przenoszenia ciepła.

(4.3.2 Wyposażenie dodatkowe – nr art.: 370245)



OSTRZEŻENIE!

Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia należy zamknąć wszystkie zawory gazowe przy urządzeniu, zawory główne i odłączyć zasilanie elektryczne.

Praca z napędem

Dzięki użytkowaniu urządzenia z napędem elektrycznym można zapewnić równomierne opiekanie mięsa i zmniejszyć wysiłek potrzebny do obsługi urządzenia.

W celu użytkowania urządzenia z napędem należy wykonać poniższe operacje (il. 1-b)

- Poluzować ramiona w kształcie litery T górnego suwaka (5) i dolnego suwaka (10). Ustawić ramiona w najlepszej pozycji dla danej średnicy mięsa, aby swobodnie umieścić je na szpikulcu.
Poluzować ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5). Podczas tej czynności, ramię zacisku (6) musi znajdować się ponad górnym suwakiem (5). Następnie przeprowadzić ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5) przez otwór do mocowania w blaszanym wsporniku (4) napędu, połączyć je z napędem (1) i dokręcić ramię.
- Dolne ostrze szpikulca (16), na którym znajduje się mięso umieścić w stożkowym gnieździe na dolnym suwaku (10) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T.
- Następnie zbliżyć górną część szpikulca (16), na którym znajduje się mięso, do tulei szpikulca. Unieść rurkę łączącą na tulei szpikulca, ustawić szpikulca z mięsem w tulei i zamknąć za pomocą rurki łączącej.
- Po zakończeniu tej czynności ramiona dolnego suwaka (10) i górnego suwaka (5) muszą znajdować się w takiej samej pozycji.

- Następnie przeprowadzić kabel zasilający (2) napęd przez wspornik kabla. Podczas pracy urządzenia chronić kabel przed przegrzaniem. (Aby uniknąć negatywnego wpływu wysokiej temperatury na kabel zasilający napęd, należy stosować osłonę termiczną (17).)
- Urządzenie jest gotowe do pracy z napędem. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka i uruchomić napęd za pomocą przełącznika.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy z napędem należy utrzymywać kabel zasilający z dala od źródeł ciepła. Podczas pracy, kabel zasilający napęd zawsze musi być zamocowany na wspornikach.

Obsługa bez napędu

Jeśli wymagana jest obsługa urządzenia bez napędu, w celu zachowania higieny obsługi należy korzystać z oryginalnego ramienia do obracania szpikulca, które jest montowane i obracane ponad szpikulcem.

Podczas obsługi urządzenia bez napędu należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami. (il. 1 – b)

- Poluzować ramiona w kształcie litery T górnego suwaka (5) i dolnego suwaka (10). Ustawić ramiona w najlepszej pozycji dla danej średnicy mięsa, aby swobodnie umieścić je na szpikulcu. Dolne ostrze szpikulca (16), na którym znajduje się mięso umieścić w stożkowym gnieździe na dolnym suwaku (15) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T.
- Następnie górną część szpikulca, na którym znajduje się mięso, przeprowadzić przez pierścień ponad górnym suwakiem (5) i ponownie dokręcić ramię w kształcie litery T górnego suwaka (5).
- Po zakończeniu tej czynności ramiona dolnego suwaka (10) i górnego suwaka (5) muszą znajdować się w takiej samej pozycji.
- Zamontować oryginalne ramię do obracania szpikulca ponad szpikulcem i ręcznie obracać szpikulcem. W ten sposób można uniknąć kontaktu z gorącym i tłustym mięsem, a tym samym wykonywać higieniczną i bezpieczną pracę.

5.4 Czyszczenie

- Przed czyszczeniem i wykonywaniem napraw odłączyć napęd od zasilania elektrycznego, zamknąć dopływ gazu i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- W celu utrzymania długiej żywotności urządzenia i zapewnienia higienicznej obsługi, urządzenie należy dokładnie czyścić codziennie po zakończeniu jego użytkowania.
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie używać proszkowych środków czyszczących i stężonych chemikaliów.

- W celu oczyszczenia urządzenia, w letniej wodzie rozpuścić nieco środka myjącego dopuszczonego do kontaktu z żywnością i tak przygotowanym roztworem umyć urządzenie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki. Osuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą suchej ściereczki.
- Nie zamaczać elektrycznych części urządzenia takich, jak np. napęd i przewody zasilające.
- Nie dopuszczać do kontaktu palników z wodą.
- **Nigdy** nie myć urządzenia pod bieżącą wodą. Do oczyszczania urządzenia nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem. **Nigdy** nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

5.5 Konserwacja

W zależności od sposobu i miejsca użytkowania, wszystkie funkcje urządzenia oraz szczelność połączeń w instalacji gazowej należy zlecać producentowi lub kompetentnemu serwisowi przynajmniej raz na sześć miesięcy.

Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.

W razie wadliwego działania urządzenia należy niezwłocznie wezwać kompetentny serwis i zaprzestać użytkowania urządzenia, aż do całkowitego usunięcia usterki. W przypadku napraw należy stosować tylko **oryginalne części zamienne**.

6. Utylizacja

Wysłużone urządzenie należy zutylizować zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi. W tym celu należy skontaktować się z firmą specjalizującą się w utylizacji lub z działem gospodarki komunalnej zajmującym się odpadami.



OSTRZEŻENIE!

Przed utylizacją urządzenia należy pozbawić je możliwości dalszego użytkowania, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. Zdemontować napęd elektryczny i oddzielne części dostarczyć do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120