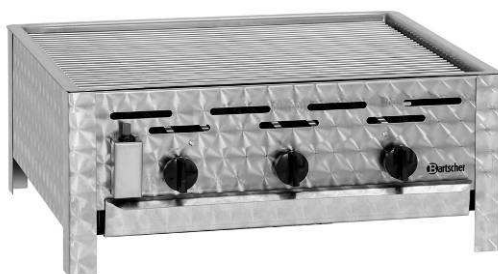




TB1100PF / 1062203



TB1100R / 1062303



TB1470R / 1062503

Bedienungsanleitung

Gas-Kombi-Tischbräter

Seite 1 bis 20

D/A/CH

Mode d'emploi

Gril de table combi à gaz

de page 21 à page 40

F/B/CH

Manual de instruções

Frigideira de mesa kombi gás

as páginas des de 41 até 60

P

Gebruiksaanwijzing

Combi-tafelbraadgrill, gas

blz. 61 t/m 80

NL/B

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheit..... 2**
 - 1.1 Symbolerklärung 2
 - 1.2 Sicherheitshinweise..... 3
 - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 5
- 2. Allgemeines 6**
 - 2.1 Haftung und Gewährleistung 6
 - 2.2 Urheberschutz 6
 - 2.3 Konformitätserklärung 6
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 7**
 - 3.1 Transportinspektion 7
 - 3.2 Verpackung 7
 - 3.3 Lagerung 7
- 4. Technische Daten..... 8**
- 5. Installation und Bedienung 14**
 - 5.1 Montage und Aufstellung 14
 - 5.2 Gasanschluss 17
 - 5.3 Bedienung 17
- 6. Reinigung und Wartung..... 20**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

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.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEISSE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

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

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder dieses in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- 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.
- 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.



HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes werden das Gehäuse des Gerätes, der Grillrost oder die Grillpfanne sehr heiß. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie geeignete Küchenutensilien zum Auflegen und Abnehmen von Speisen.
- Auch nach dem Betrieb ist das Gerät noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen.
- Versetzen Sie das Gerät **niemals** während des Betriebes.



WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Um Brandgefahr und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf den Grillrost oder Grillpfanne.

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Das Gerät **niemals** mit entzündlichen Flüssigkeiten reinigen. Die Dämpfe können eine Feuergefahr oder eine Explosion verursachen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

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

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

Der **Gas-Kombi-Tischbräter** ist nur zum **Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse** unter Verwendung geeigneter Zubehörteile (Grillrost, Grillpfanne oder Wokaufsatz) bestimmt.

Das Gerät darf nur im Freien betrieben werden.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

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

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.



VORSICHT!

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

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung 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.

2.3 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.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

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 Geräts 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 bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

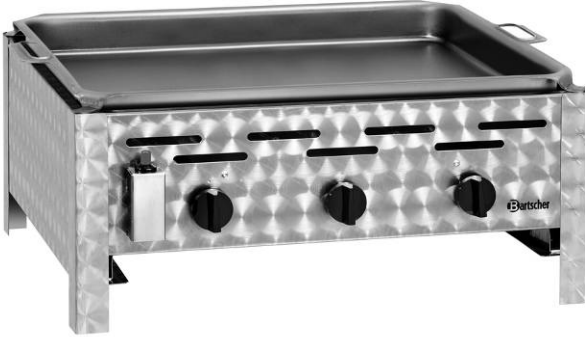
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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.

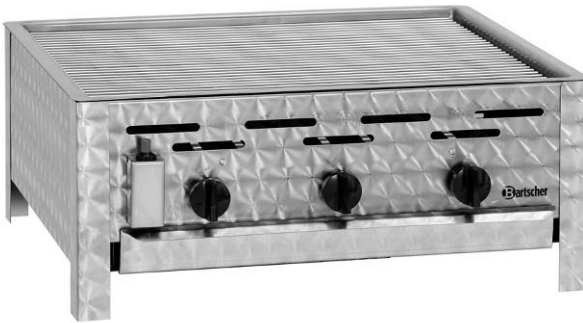
4. Technische Daten

TB1100PF / 1062203



Bezeichnung	Gas-Kombi-Tischbräter TB1100PF
Art.-Nr.:	1062203
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 Brenner▪ Zündsystem mit Piezo-Zünder▪ Gerät kann nur mit Flüssiggas betrieben werden▪ Grillpfanne inklusive Griff: B 700 x T 540 x H 70 mm
Anschlusswert:	11 kW
Abmessungen Gerät:	B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht:	18,1 kg
Zubehör:	1 Schlauch, 1 Schlauchbruchsicherung, 1 Gewerbedruckregler

Technische Änderungen vorbehalten!

TB1100R / 1062303

Bezeichnung	Gas-Kombi-Tischbräter TB1100R
Art.-Nr.:	1062303
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 Brenner▪ Zündsystem mit Piezo-Zünder▪ Gerät kann nur mit Flüssiggas betrieben werden▪ mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Anschlusswert:	11 kW
Abmessungen Gerät:	B 650 x T 570 x H 270 mm
Gewicht:	17,5 kg
Zubehör:	1 Schlauch, 1 Schlauchbruchsicherung, 1 Gewerbedruckregler

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches Zubehör 1062203, 1062303 (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Grillpfanne TB1100

- Stahlblech
- mit Griffen
- Maße: B 670 x T 530 x H 800 mm
- Gewicht: 9,5 kg

Art.-Nr. 106203



Wokaufsatz-Set TB1100

- Material: Edelstahl, Stahl
- Set bestehend aus:

- Wokpfanne:

Stahl, Inhalt: 5,5 Liter,
Ø 575 mm, mit seitlichen Griffen,
Maße: B 710 x T 575 x H 65 mm

- Wokaufsatz:

Edelstahl, Ø Wokeysatz: 340 mm,
Maße: B 463 x T 375 x H 45 mm

- Flammschutz:

Edelstahl,
Maße: B 655 x T 525 x H 25 mm

- Rost: vernickelt,

B 320 x T 270 mm

- Maße: B 710 x T 575 x H 85 mm

- Gewicht: 10,88 kg

Art.-Nr.: 106213

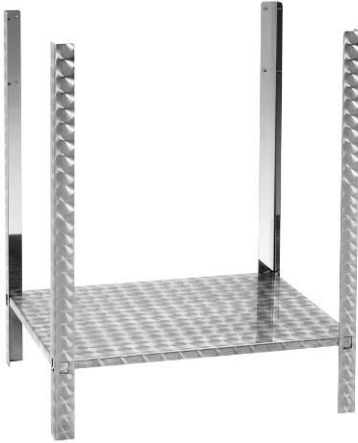
Grillrost-Set TB1100

Bestehend aus:

Grillrost, Stahl, verchromt,
Flammenabdeckung, Edelstahl
Fettauffangwanne, Edelstahl

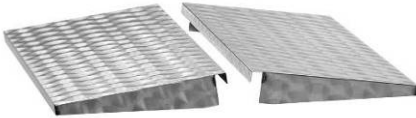
Gewicht: 10 kg

Art.-Nr. 106206



Untergestell TB1100

- Edelstahl
 - Maße: B 670 x T 530 x H 800 mm
 - Gewicht: 5,6 kg
- Art.-Nr. 106202**



Seitenablagen-Set TB1100

- Material: Edelstahl
 - Bestehend aus: 2 Seitenablagen
 - Tragfähigkeit je: 4 kg
 - Maße je: B 268 x T 495 x H 50 mm
 - Gewicht: 2,26 kg
- Art.-Nr.: 106212**



TB1470R / 1062503



Bezeichnung	Gas-Kombi-Tischbräter TB1470R
Art.-Nr.:	1062503
Material:	Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ 4 Brenner▪ Zündsystem mit Piezo-Zünder▪ Gerät kann nur mit Flüssiggas betrieben werden▪ mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Anschlusswert:	14,7 kW
Abmessungen Gerät:	B 850 x T 555 x H 270 mm
Gewicht:	23,0 kg
Zubehör:	1 Schlauch, 1 Schlauchbruchsicherung, 1 Gewerbedruckregler

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches Zubehör 1062503 (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Grillpfanne TB1470

- Stahlblech
- mit Griffen
- Maße: B 870 x T 525 x H 65 mm
- Gewicht: 11,8 kg

Art.-Nr. 106211



Untergestell TB1470

- Edelstahl
- Maße: B 815 x T 525 x H 805 mm
- Gewicht: 5,95 kg

Art.-Nr. 106210

5. Installation und Bedienung

5.1 Montage und Aufstellung



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von sachkundigem bzw. autorisiertem Personal vorgenommen werden, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a) Genehmigung durch unsere Firma;
- b) Zulassung vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen.

Neben dieser Anweisung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten:

- 1) DVGW-TRGI (Technische Regeln für Gasinstallation);
- 2) TRF (Technische Regeln Flüssigas);
- 3) DVGW-Arbeitsblatt G 631 (Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen).

Außerdem müssen die einschlägigen bau- und gewerberechtlichen Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften und VDE-Vorschriften eingehalten werden.

Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern

Bestimmungsland		Kategorien	Versorgungsdrücke
AT	Österreich	I _{3B/P}	50/67 mbar
BE	Belgien	I ₃₊	50 mbar
CH	Schweiz	I _{3B/P}	50 mbar
DE	Deutschland	I _{3B/P}	50 mbar
PT	Portugal	I ₃₊	50/67 mbar

Montage

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Kontrollieren Sie die Lieferung auf Vollständigkeit anhand Angaben in den Tabellen im **Abschnitt 4 „Technische Daten“**.

Teileübersicht

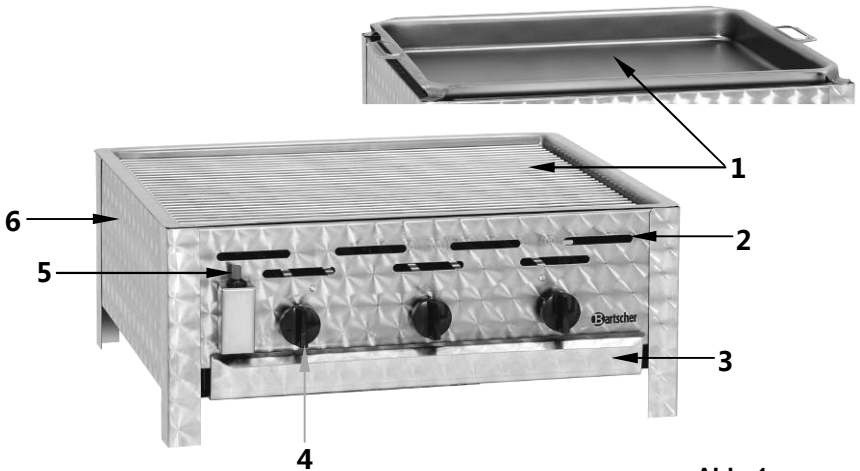
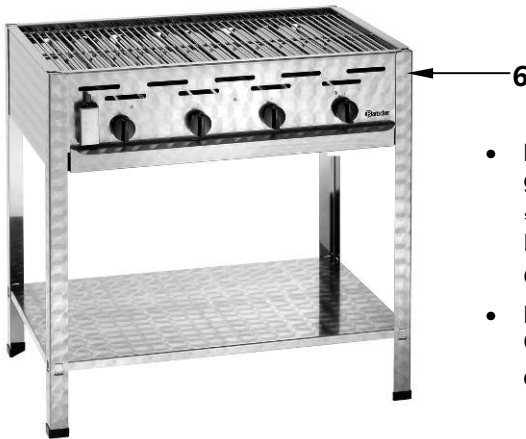


Abb. 1

- 1 Grillrost oder Grillpfanne
- 2 Belüftungsöffnungen
- 3 Fettauffangwanne
- 4 Gas-Drehregler (3 bzw. 4)
- 5 Zündsystem mit Piezo-Zünder
- 6 Gehäuse



- Montieren Sie nach Bedarf das geeignete Untergestell (**Abschnitt 4 „Technische Daten“**) mit den Flügelmuttern am Gehäuse (**6**) des Gas-Kombi-Tischbräters (Abb. links).
- Legen Sie die Grillpfanne (bzw. Grillrost oder weiteres Zubehör) auf das Gehäuse (**6**).

Abb. 2

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie zu Wänden seitlich und hinten oder zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 20 cm ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.
- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftzustrom **nicht unter 2 m³/h pro kW** der Geräte-Nennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät).

- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

5.2 Gasanschluss

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet.
- Bitte beachten Sie die maßgeblich für den Aufstellort geltenden Gesetze und technischen Vorgaben. Der Artikel darf nur in Verbindung des mitgelieferten Druckreglers und der beigefügten Schlauchbruchsicherung betrieben werden.
- Eine Verwendung anderer Druckminderer mit ungleich 50 mbar ist unzulässig. Die Düsen sind nicht austauschbar.
- Das Gerät darf nur im Freien betrieben werden.
- Drehen Sie den Gas-Drehregler von Hand **durch Linksdrehung (!)** direkt auf das Gewinde einer Propan- oder Butan-Flüssiggasflasche. Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggasregler mit folgenden Werten:
 - Ausgang: 50 mbar, 1,5kg/h
 - Einstellung: Flüssiggas G30/G3 13 BP, 50 mbar.
- Schließen Sie den Gasschlauch mit Hilfe zweier Schraubenschlüssel passender Nennweite am Anschluss seitlich am Gehäuse des Gas-Kombi-Tischbräters an. Befestigung erfolgt ca. 1 1/2 Umdrehungen entgegengesetzt, da es sich hierbei um eine Schneidringverschraubung handelt. Prüfen Sie, dass sich der Gasschlauch nicht mehr abziehen lässt und führen Sie, wie im Abschnitt **5.3 „Vor der Inbetriebnahme“** beschrieben, eine Dichtigkeitsprüfung durch. Verwenden Sie ausschließlich DVGW geprüfte Schlauchleitungen.

5.3 Bedienung

Vor der Inbetriebnahme

- Vor Gebrauch des Gas-Kombi-Tischbräters ist eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Bepinseln Sie dazu die Gasanschlüsse / Verbindungen mit Seifenlauge oder benutzen Sie geeignetes Gasleckspray. Setzen Sie anschließend den Gasschlauch unter Druck. Die Verbindungen sind dicht, wenn keine Seifenbläschen aufschäumen.
Die Dichtigkeitsprüfung darf niemals bei offener Flamme erfolgen!

- Bevor Sie mit dem Grillen auf einem Grillrost aus unserem Zubehörprogramm beginnen, füllen Sie die Fettauffangwanne mit Wasser und schieben Sie sie in die dafür vorgesehene Schiene unterhalb des Gehäuses.



VORSICHT!

Grillrost und Grillpfanne niemals gleichzeitig auflegen!

- Bei Betrieb mit Grillpfanne muss der Grillrost, die Flammenabdeckung und die Fettauffangwanne entfernt werden. Wird dies nicht beachtet, kann es zu Störungen kommen, die sogar zur Unbrauchbarkeit des gesamten Gerätes führen können.

Zündung der Brenner

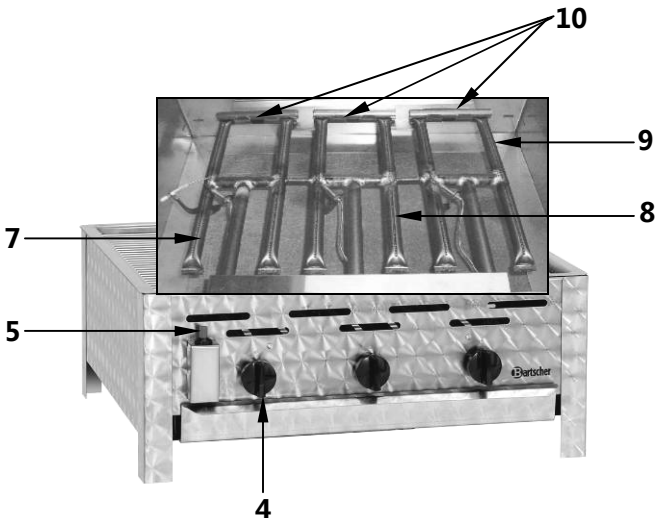


Abb. 3

- Den linken Gas-Drehregler **(4)** von der „0“-Stellung um 90° Grad nach links drehen, Gas-Drehregler eindrücken und den roten Knopf am Piezo-Zünder **(5)** eindrücken und damit das linke Brennerrohr **(7)** zünden. Den Gas-Drehregler noch etwa weitere 12 Sekunden gedrückt lassen, damit der Brenner in Betrieb bleibt. Sollte die Flamme erlöschen, erst nach ca. 2 Minuten erneut zünden.
- Danach kann durch Eindrücken und Linksdrehung des nächsten Gas-Drehreglers der zweite Brenner **(8)** in Betrieb genommen werden.

- Die gleiche Vorgehensweise gilt für die Zündung der weiteren Brenner (9).



HINWEIS!

Damit die Flamme überspringt, kann immer nur der benachbarte Brenner zum bereits brennenden in Betrieb genommen werden.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Beugen Sie sich beim Zünden der Flamme nicht über das Gerät! Die aufsteigende lange Flamme kann zu Verbrennungen führen.

Benutzerhinweise

- Die Grillpfanne bei jeder Inbetriebnahme langsam anwärmen - auf keinen Fall voll beheizen, damit sich das Material nicht verzieht. Grillpfanne nie ohne Fett beheizen!
- Bei Benutzung von Grillrost darf keine Folie auf diesen oder zwischen Grillrost und Flammenabdeckung gelegt werden, da es sonst zu einem Hitzestau kommen würde. Füllen Sie die Fettauffangwanne mit ein wenig Wasser, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.

Gerät ausschalten

- Um das Gerät nach dem Gebrauch auszuschalten, drehen Sie alle Gas-Drehregler nach rechts.



VORSICHT!

Bei längerem Nichtgebrauch, bei Betriebsstörung oder unregelmäßigem Betrieb des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Gashahn geschlossen werden.

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Reinigen Sie das Gerät niemals mit entzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten. Die Dämpfe können eine Feuergefahr oder eine Explosion verursachen.

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Reinigen Sie die Pfanne bzw. Rost, Flammabdeckung und die Fett-Auffangwanne nach jedem Gebrauch mit einem handelsüblichen Reiniger, da sonst ein Fettbrand entstehen kann.
- Reinigen Sie das Gehäuse sorgfältig mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Keine aggressiven Stoffe und grobe Reinigungsmittel verwenden.
- Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich ab.
- Fetten Sie die Pfanne nach der Reinigung mit Speiseöl ein.



VORSICHT!

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät dürfen nur von einem Gasinstallateur vorgenommen werden.

Wir empfehlen wir eine halbjährliche Kontrolle durch einen Fachmann.

- Die Klemmrohre (**10**, Abb. 3) zum Austausch der Brennerrohre entfernen und nach Montage der neuen Brennerrohre wieder befestigen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
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)

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	22
1.1 Explication des symboles	22
1.2 Consignes de sécurité	23
1.3 Utilisation conforme	25
2. Généralités	26
2.1 Responsabilité et garantie	26
2.2 Protection des droits d'auteur	26
2.3 Déclaration de conformité	26
3. Transport, emballage et stockage	27
3.1 Inspection suite au transport	27
3.2 Emballage	27
3.3 Stockage	27
4. Données techniques	28
5. Installation et utilisation	34
5.1 Montage et installation	34
5.2 Raccord au gaz	37
5.3 Utilisation	37
6. Nettoyage et entretien	40

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Allemagne

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



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

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 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.

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.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

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.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 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.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- 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.



SURFACES CHAUDES! Risque de brûlures!

Afin d'éviter tous les risques, suivre les consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et les plaques du gril chauffent fortement. Ne pas les toucher avec les mains nues. Pour placer et retirer les aliments, utiliser des ustensiles de cuisine adaptés.
- Une fois l'appareil éteint, il reste encore brûlant un certain temps. Avant de procéder au nettoyage ou au déplacement de l'appareil, veuillez attendre qu'il refroidisse.
- Ne **jamais** déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de panne de l'appareil, pendant le fonctionnement ne jamais placer d'ustensiles de cuisine, de torchons, de papier etc. sur le gril ou sur le bac.

- Ne **jamais** utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (par exemple essence, spiritueux, alcool, etc.). La température élevée peut entraîner leur évaporation et au contact de sources d'inflammation, cela peut provoquer une explosion et par conséquent des dommages corporels et matériels graves.
- Ne **jamais** nettoyer l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.

1.3 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 d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le gril **de table combi à gaz** est conçue pour **griller uniquement de la viande, des poissons et des légumes** avec les accessoires (grille de barbecue, bac à griller ou base de wok).

L'appareil doit être utilisé uniquement en plein-air.



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.

2. Généralités

2.1 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.



ATTENTION !

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.

2.2 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.



INDICATION !

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.

2.3 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.

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.



INDICATION !

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,
- éviter 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.

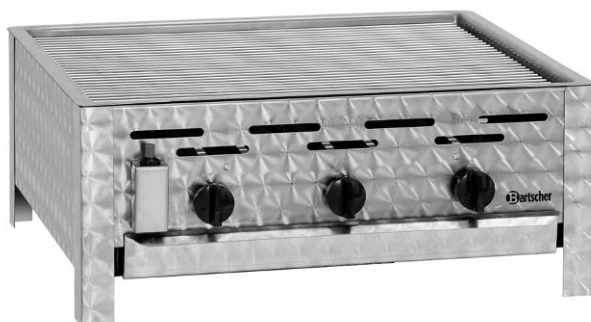
4. Données techniques

TB1100PF / 1062203



Nom	Gril de table combi à gaz TB1100PF
Code-No. :	1062203
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 brûleurs▪ système d'allumage piézo-électrique▪ appareil conçu exclusivement pour le LPG▪ bac à grillade avec poignées : L 700 x P 540 x H 70 mm
Puissance :	11 kW
Dimensions de l'appareil :	L 650 x P 570 x H 270 mm
Poids :	18,1 kg
Accessoires :	1 cordon d'alimentation élastique, 1 gaine de protection anti-rupture, 1 adaptateur de pression

Sous réserve de modifications !

TB1100R / 1062303

Nom	Gril de table combi à gaz TB1100PF
Code-No. :	1062303
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 brûleurs▪ système d'allumage piézo-électrique▪ appareil conçu exclusivement pour le gaz liquide LPG▪ avec grill-barbecue, couvercle de flamme et plateau à graisse
Puissance :	11 kW
Dimensions de l'appareil :	L 650 x P 570 x H 270 mm
Poids :	17,5 kg
Accessoires :	1 cordon d'alimentation élastique, 1 gaine de protection de câble anti-rupture, 1 adaptateur de pression

Sous réserve de modifications !

Accessoires supplémentaires 1062203, 1062303 (non livrés avec l'appareil !)



Bac à grillades TB1100

- feuille de tôle en acier
- avec poignées
- dimensions:
L 670 x P 530 x H 800 mm
- poids: 9,5 kg

Code-No.: 106203



Base du wok – lot TB1100

- matériau : acier inoxydable, acier
- le lot est constitué de :
 - **wok:**
acier, contenance: 5,5 litre,
Ø 575 mm, avec poignées latérales,
dimensions :
L 710 x P 575 x H 65 mm
 - **base du wok:**
acier inoxydable, Ø du wok: 340 mm,
dimensions:
L 463 x P 375 x H 45 mm
 - **couvercle de flamme:**
acier inoxydable,
dimensions:
L 655 x P 525 x H 25 mm
 - **grille de barbecue:** revêt.nickel,
largeur 320 x profondeur 270 mm
- dimensions: L 710 x P 575 x H 85 mm
- poids: 10,88 kg

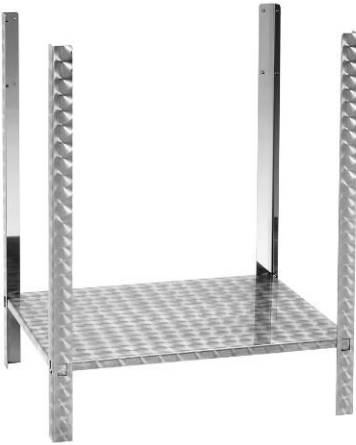
Code-No.: 106213

Grille de barbecue T- lot B1100

- Comprenant :
- grille de barbecue en acier chromé,
 - couvercle de flamme en acier inoxydable
 - plateau à graisse en acier inoxydable

poids: 10 kg

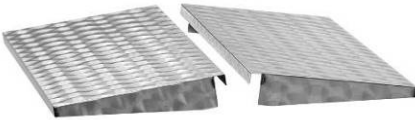
Code-No.: 106206

**Support TB1100**

- acier inoxydable
- dimensions:
L 670 x P 530 x H 800 mm

• poids: 5,6 kg

Code-No.: 106202

**Étagères latérales - lot TB1100**

- matériau: acier inoxydable
- le lot est composé de 2 étagères latérales

• portée de chaque étagère : 4 kg

• dimensions de chaque étagère :

L 268 x P 495 x H 50 mm

• poids: 2,26 kg

Code-No.: 106212



TB1470R / 1062503



Nom	Gril de table combi gaz TB1470R
Code-No. :	1062503
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ 4 brûleurs▪ système d'allumage piézo-électrique▪ appareil conçu exclusivement pour le gaz liquide LPG▪ avec grill-barbecue, couvercle de flamme et plateau à graisse
Puissance :	14,7 kW
Dimensions de l'appareil :	L 850 x P 555 x H 270 mm
Poids :	23,0 kg
Accessoires :	1 cordon d'alimentation élastique, 1 gaine de protection de câble anti-rupture, 1 adaptateur de pression

Sous réserve de modifications !

Accessoires supplémentaires 1062503 (non livrés avec l'appareil !)



Bac à grillades TB1470

- feuille de tôle en acier
- avec poignées
- dimensions: L 870 x P 525 x H 65 mm
- poids: 11,8 kg

Code-No.: 106211



Support TB1470

- acier inoxydable
- dimensions: L 815 x P 525 x H 805 mm
- poids: 5,95 kg

Code-No.:

5. Installation et utilisation

5.1 Montage et installation



ATTENTION !

Tous les travaux liés à la mise en place, à l'installation et à la conservation de l'appareil peuvent être effectués uniquement par des employés compétents ou des salariés d'entreprises homologués qui répondent aux exigences suivantes:

- c) ils possèdent une autorisation délivrée par notre entreprise ;
- d) ils possèdent une autorisation délivrée par une société locale de distribution de gaz.

En plus de cette notice, il est nécessaire d'observer les réglementations en vigueur :

- 1) DVGW-TRGI (règles techniques pour les installations au gaz);
- 2) TRF (règles techniques pour installations LPG);
- 3) Consignes de travail DVGW G 631 (concernant les raccords de grands appareils de cuisine au gaz).

En outre il est nécessaire d'observer les réglementations et normes de construction et d'industrie, normes de sécurité et règles générales de la VDE (union des ingénieurs allemands).

Catégories de gaz utilisé selon les pays

Pays de destination		Catégorie	Pression d'alimentation
AT	Autriche	I _{3B/P}	50/67 mbar
BE	Belgique	I ₃₊	50 mbar
CH	Suisse	I _{3B/P}	50 mbar
DE	Allemagne	I _{3B/P}	50 mbar
PT	Portugal	I ₃₊	50/67 mbar

Montage

- Déballez l'appareil et recyclez tout l'emballage conformément à la loi en vigueur dans le pays d'installation.
- Vérifiez l'intégralité de la livraison en vous référant aux informations du tableau dans la **section 4 «Données techniques»**.

Aperçu des pièces

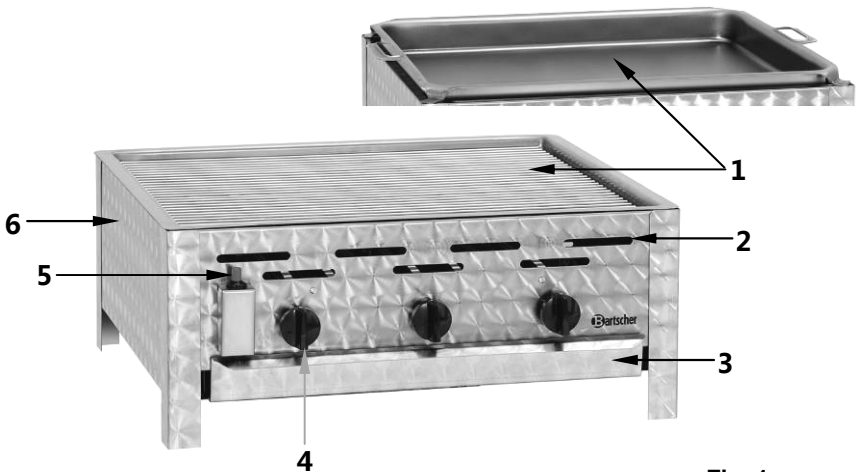


Fig. 1

- 1 Grille de barbecue ou bac à grillades
- 2 Orifices d'aération
- 3 Bac de récupération
- 4 Bouton de gaz (3 ou 4)
- 5 Allumage piézo-électrique
- 6 Boîtier

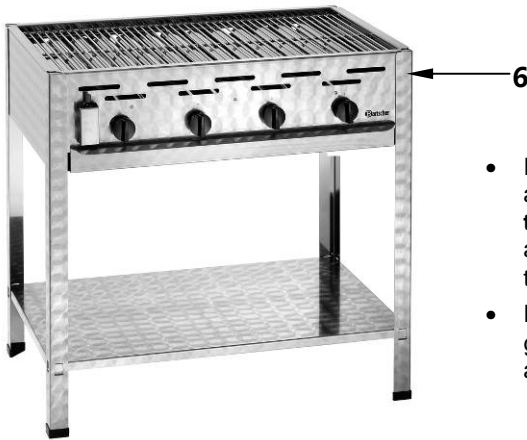


Fig. 2

- Installez selon le besoin sur le support approprié (**section 4 «Données techniques»**) avec les écrous à ailettes sur le boîtier (6) du gril de table combo (fig. à gauche).
- Placer sur le boîtier (6) le bac à grillades (ou la grille barbecue ou autre équipement).

Réglages

- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, plane, imperméable et résistante aux températures élevées.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance d'au moins 20 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures des murs afin d'éviter tout risque.
- Dans la pièce où est installé l'appareil, il doit y avoir la quantité d'air nécessaire pour assurer la combustion du gaz. Pour l'alimentation en air de combustion adéquate requise, la quantité ne peut pas être inférieure à **2 m³ / h par kW** de la puissance nominale de l'appareil (voir. plaque signalétique sur l'appareil).

- Avant de démarrer la machine, retirer le film protecteur. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

5.2 Raccord au gaz

- L'appareil a été reçu et pré-équipé pour fonctionner avec le type de gaz figurant sur la plaque signalétique
- Respecter les règlements et les directives techniques en vigueur sur le lieu d'installation de l'appareil. Le produit peut être utilisé uniquement conjointement avec le régulateur de pression et la gaine de protection anti-rupture de câble compris dans le lot.
- L'utilisation d'un réducteur de pression autre que de 50 mbar est interdite. Les buses ne sont pas des buses de rechange.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- Serrez à la main le bouton de gaz **vers la gauche (!)** directement sur le filetage de la bouteille de gaz liquide propane ou butane. Utilisez uniquement un régulateur GPL avec les paramètres suivants:
 - sortie: 50 mbar, 1,5kg/h
 - réglage: LPG G30/G3 13 BP, 50 mbar.
- Connectez le tuyau de gaz à l'aide de deux clés plates à l'ouverture suffisante pour le connecteur situé sur le côté du boîtier du gril de table combi à gaz. Afin d'effectuer le montage faire environ 1 tour et demi dans le sens anti-horaire, car c'est un raccord de tuyau avec bague coupante. Assurez-vous qu'il n'est pas possible d'enlever le tuyau de gaz et faites un test d'étanchéité tel que décrit dans la section **5.3 «Avant la première utilisation»**. Utilisez uniquement des tuyaux avec certificat DVGW.

5.3 Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser le gril de table combi gaz, effectuez un test d'étanchéité. A cet effet, à l'aide d'un pinceau enduire la connexion du raccord de gaz avec une solution de savon ou utiliser un spray de détection des fuites des conduites de gaz. Puis, ouvrir l'alimentation en gaz de la conduite de gaz. Les connexions sont étanches s'il n'y a pas de bulles d'air.

Ne jamais effectuer le test de fuite avec une flamme nue!

- Avant d'utiliser la grille de barbecue avec les accessoires fournis, remplissez le plateau à graisse avec de l'eau et glissez-le à l'endroit prévu à cet effet sur les guides situés sous le boîtier.



ATTENTION !

N'utilisez jamais au même temps la grille de barbecue et le bac à griller!

- Lorsque vous utilisez le bac à griller, retirez la grille de barbecue, le couvercle de flamme et le plateau à graisse. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement peut conduire à un endommagement irréparable de l'appareil.

Allumage du brûleur

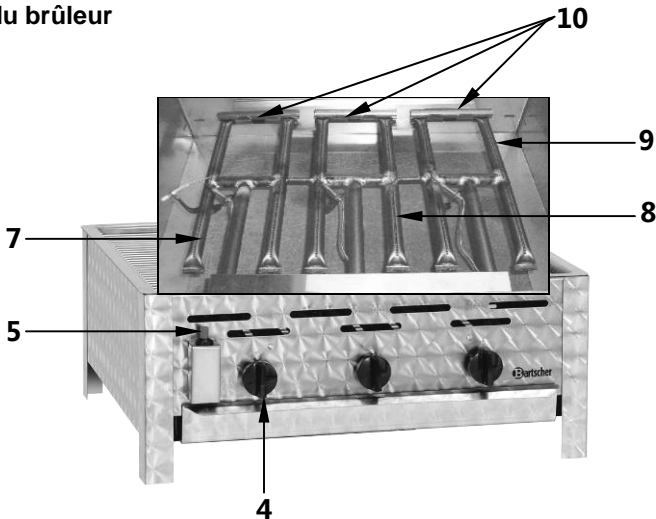


Fig. 3

- Tourner le bouton gauche de gaz (4) sur la position «0» de 90° vers la gauche, presser simultanément sur le bouton de gaz et sur le bouton rouge de l'allumeur piézo-électrique (5) en allumant de cette façon, le tube gauche du brûleur (7). Maintenir le bouton de gaz pressé pendant environ 12 secondes, de sorte que le brûleur ne s'éteigne pas. Si la flamme s'éteint essayez d'allumer le brûleur après environ 2 minutes.
- Ensuite vous pouvez allumer le deuxième brûleur (8) en pressant et en tournant vers la gauche le bouton de gaz suivant. Appliquez la même procédure pour tous les brûleurs suivants (9).



INDICATION !

Un saut de flamme est possible uniquement après avoir ouvert le brûleur adjacent à un brûleur allumé.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

**En allumant le feu ne vous penchez pas sur l'appareil!
L'augmentation de taille des flammes peut entraîner des brûlures.**

Consignes pour l'utilisateur

- Chauffer progressivement le bac à grillades à chaque début d'utilisation, en aucun cas ne chauffer au maximum ceci pouvant entraîner l'endommagement du matériau. Ne jamais chauffer le bac à grillade sans matière grasse !
- Lors de l'utilisation de la grille à barbecue, il est interdit de poser une feuille sur la grille ou entre la grille et le couvercle à flamme car cela peut conduire à une accumulation excessive de chaleur. Remplir le bac à graisse d'une petite quantité d'eau, dans le cas contraire, il existe un risque d'incendie.

Arrêt de l'appareil

- Pour éteindre l'appareil après la fin de son utilisation, tournez tous les boutons de gaz vers la droite.



ATTENTION !

En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil, en cas de mauvais fonctionnement dans l'exploitation ou d'un fonctionnement irrégulier de l'appareil, veuillez fermer la vanne de gaz située à l'extérieur de l'appareil.

6. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables ou explosifs. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil! Ne jamais immerger l'appareil ni aucune autre partie dans l'eau.

- Après chaque utilisation, lavez le bac ou la grille de barbecue, le couvercle de flamme et le plateau à graisse à l'aide d'un produit nettoyant ordinaire pour prévenir l'inflammation de la graisse.
- Laver soigneusement le boîtier avec de l'eau tiède et un détergent neutre. Ne pas utiliser de moyens de nettoyage abrasifs ou rugueux.
- Sécher soigneusement les articles lavés.
- Après le lavage enduire la poêle avec de l'huile alimentaire.



ATTENTION !

Les travaux d'entretien et de réparation sur l'appareil peuvent être effectués uniquement par un installateur de gaz.

Nous recommandons une inspection par un spécialiste tous les six mois.

- Pour remplacer les tubes du brûleur enlever les tubes de serrage (10, fig. 3), et après l'installation de nouveaux tubes de brûleurs, les remettre en place.

PORTUGUÊS**Índice**

1. Segurança.....	42
1.1 Explicação dos símbolos.....	42
1.2 Indicações de segurança.....	43
1.3 Utilização de acordo com as disposições.....	45
2. Informações gerais	46
2.1 Responsabilidade e garantia.....	46
2.2 Direitos de autor.....	46
2.3 Declaração de conformidade.....	46
3. Transporte, embalagem e armazenamento.....	47
3.1 Controle na entrega.....	47
3.2 Embalagem	47
3.3 Armazenamento	47
4. Dados técnicos.....	48
5. Instalação e utilização	54
5.1 Montagem e instalação	54
5.2 Ligação do gás.....	57
5.3 Utilização.....	57
6. Limpeza e manutenção.....	60

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Alemanha

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



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

Quando o aparelho for transferido a terceiros, também deve ser transferido o presente manual de instruções.

1. Segurança

Este aparelho foi produzido de acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente.

Todas as pessoas que utilizarem o aparelho, têm que respeitar as recomendações e indicações, que encontram-se no presente manual de instruções.

1.1 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



PERIGO!

Este símbolo indica uma risco directo, que pode provocar danos corporais sérios ou levar à morte.



ATENÇÃO!

Este símbolo indica situações perigosas, que podem provocar danos corporais graves ou levar à morte.



SUPERFÍCIE QUENTE!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!



CUIDADO!

Este símbolo indica a possibilidade de surgimento de situações perigosas, que podem provocar danos corporais leves ou a danificação, funcionamento defeituoso e/ou destruição do aparelho.



NOTA!

Este símbolo indica conselhos e informações, que devem ser cumpridos, para tornar o manuseamento do aparelho eficaz e livre de defeitos.

1.2 Indicações de segurança

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- **Nunca** deve deixar o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento.
- Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.
- Impedir o acesso de crianças aos materiais de embalagem, tais como sacos de plástico ou elementos de esferovite. **Perigo de sufocamento!**

- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando peças e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.



SUPERFÍCIE QUENTE! Perigo de queimadura!

Para evitar os riscos relacionados, deve respeitar as seguintes indicações de segurança.

- Durante o uso do aparelho, o grelhador e a frigideira se aquecem fortemente. Não toque com as mãos desprotegidas. Para colocar e retirar os alimentos utilize os utensílios adequados.
- O aparelho permanece quente também ainda algum tempo após ser desligado. Antes de limpar o equipamento, mover ou transferir de um lugar para outro, aguarde até que o aparelho arrefeça o suficiente.
- **Nunca** desloque o aparelho durante o seu funcionamento.



ATENÇÃO! Perigo de incêndio ou explosão!

Para evitar os riscos resultantes das ameaças deve respeitar as seguintes indicações de segurança.

- Para evitar o risco de incêndio e danos ao equipamento, durante o funcionamento do aparelho nunca coloque sobre a grelha ou na frigideira utensílios de cozinha, toalhas, papel, etc.

- **Nunca** utilize o aparelho perto de materiais combustíveis, materiais facilmente inflamáveis (p.ex. gasolina, aguardente, álcool, etc.). Altas temperaturas podem causar a evaporação e como resultado do contacto com fontes de ignição pode resultar em explosões, resultando em graves danos pessoais e materiais.
- **Nunca** limpe o aparelho com líquidos inflamáveis. Os vapores podem causar um risco de incêndio ou de explosão.

1.3 Utilização de acordo com as disposições



CUIDADO!

O aparelho foi desenhado e construído para utilização industrial e por consequência nas cozinhas apenas deve ser manuseado por pessoal qualificado.

A segurança de utilização do aparelho apenas é garantida no caso de utilização de acordo com o seu destino, de acordo com os dados incluídos no manual de instruções. Todas as actividades técnicas, tais como a montagem e manutenção, apenas podem ser efectuadas por um serviço qualificado.

A frigideira de mesa kombi gás destina-se apenas para grelhar carne, peixe e legumes usando os acessórios adequados (grelhas, panela grelha ou suporte para wok).

O equipamento só pode ser usado ao ar livre.



CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho. Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

2. Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia.



CUIDADO!

Antes de iniciar qualquer utilização do aparelho, especialmente antes de ligá-lo, deve ler atenciosamente o presente manual de instruções!

O produtor **não se responsabiliza** pelos danos e estragos resultantes:

- do não cumprimento das indicações relativas à utilização e limpeza;
- da utilização discordante da destinação do aparelho;
- da introdução de alterações pelo utilizador;
- da aplicação de peças complementares que não foram aprovadas.

É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

2.2 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

2.3 Declaração de conformidade



O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU. Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC. Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



NOTA!

**Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue país.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.**

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior,
- manter em local seco e protegido do pó,
- proteger de ambientes agressivos,
- manter longe da luz do sol,
- evite choques e vibrações,
- em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente, se necessário renove.

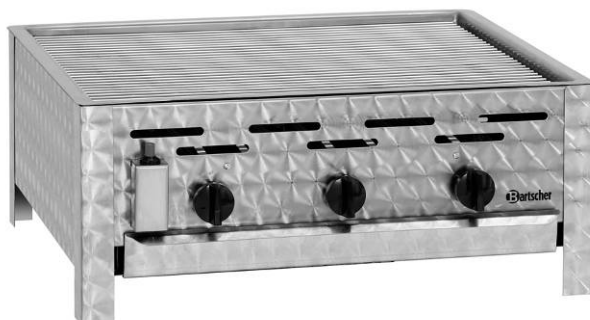
4. Dados técnicos

TB1100PF / 1062203



Nome:	Frigideira de mesa kombi gás TB1100PF
N.º de ref.:	1062203
Material:	Aço inoxidável
Projeto:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 queimadores▪ sistema incendiária com piezoelétricos▪ dispositivo desenhado exclusivamente para gás líquido▪ frigideira de grelhado com alça: L 700 x P 540 x A 70 mm
Potência da ligação:	11 kW
Dimensões do aparelho:	L 650 x P 570 x A 270 mm
Peso:	18,1 kg
Incluído:	1 tubo flexível, 1 proteção contra ruptura de tubo, 1 regulador de pressão

Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas!

TB1100R / 1062303

Nome:	Frigideira de mesa kombi gás TB1100R
N.º de ref.:	1062303
Material:	Aço inoxidável
Projeto:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 queimadores▪ sistema incendiária com piezoelétricos▪ dispositivo desenhado exclusivamente para gás líquido▪ com grelha, tampa e bandeja para gordura
Potência da ligação:	11 kW
Dimensões do aparelho:	L 650 x P 570 x A 270 mm
Peso:	17,5 kg
Incluído:	1 tubo flexível, 1 proteção contra ruptura de tubo, 1 regulador de pressão

Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas!

Acessórios adicionais 1062203, 1062303 (não incluídos na entrega!)



Frigideira para grelhar TB1100

- chapa de aço
- com alças
- medidas: L 670 x P 530 x A 800 mm
- peso: 9,5 kg

N.º de ref.: 106203



Acessórios Wok – conjunto TB1100

- material: aço inoxidável, aço
- o conjunto inclui:
 - **frigideira wok:**
aço, capacidade: 5,5 litros;
Ø 575 mm, com alças laterais,
medidas: L 710 x P 575 x A 65 mm
 - **suporte wok:**
Aço inoxidável,
Ø da frigideira wok: 340 mm,
medidas: L 463 x P 375 x A 45 mm
 - **tampa anti-chamas:**
aço inoxidável,
medidas: L 655 x P 525 x A 25 mm
 - **grelha:** níquel,
L 320 x P 270 mm
- medidas: L 710 x P 575 x A 85 mm
- peso: 10,88 kg

N.º de ref.: 106213

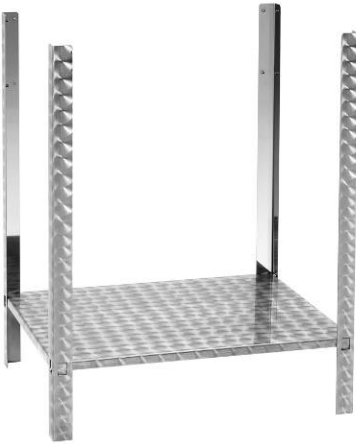
Grelha - conjunto TB1100

Composto por:

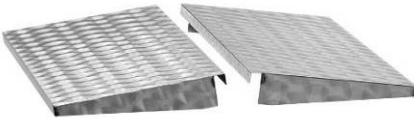
Grelha de aço cromado, tampa anti-chamas de aço inoxidável, bandeja de aço inoxidável para gordura.

Peso: 10 kg

N.º de ref.: 106206

**Base TB1100**

- aço inoxidável
- medidas: L 670 x P 530 x A 800 mm
- peso: 5,6 kg

N.º de ref.: 106202**Prateleiras laterais -
conjunto TB1100**

- material: aço inoxidável
- o conjunto é composto por 2 prateleiras laterais;
- peso máximo suportado: 4 kg
- medida de cada prateleira: L 268 x P 495 x A 50 mm
- peso: 2,26 kg

N.º de ref.: 106212

TB1470R / 1062503



Nome:	Frigideira de mesa kombi a gás TB1470R
N.º de ref.:	1062503
Material:	Aço inoxidável
Projeto:	<ul style="list-style-type: none">▪ 4 queimadores▪ Sistema incendiário com acendedor piezoelétrico▪ Desenvolvido exclusivamente para gás líqüefeito▪ Com grelha, tampa anti-chamas e bandeja para gordura
Potência da ligação:	14,7 kW
Dimensões do aparelho:	L 850 x P 555 x A 270 mm
Peso:	23,0 kg
Incluído:	1 mangueira, 1 protetor contra a quebra da mangueira, 1 regulador de pressão

Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas!

Acessórios adicionais 1062503 (não incluídos na entrega!)**Frigideira para grelhar TB1470**

- chapa de aço
- com alças
- medidas: L 870 x P 525 x A 65 mm
- peso: 11,8 kg

N.º de ref.: 106211**Base TB1470**

- aço inoxidável
- medidas: L 815 x P 525 x A 805 mm
- peso: 5,95 kg

N.º de ref.: 106210

5. Instalação e utilização

5.1 Montagem e instalação



CUIDADO!

Todo e qualquer trabalho relacionado à instalação, ligação e manutenção do aparelho deverá ser feito apenas por funcionários que possuam conhecimento adequado sobre o assunto ou funcionários autorizados que cumpram com os seguintes requisitos:

- a) possuem autorização concedida por nossa empresa;
- b) possuem autorização emitida pela empresa de gás local.

Junto à esta instruções, deve-se observar as seguintes normas obrigatórias:

- 1) DVGW-TRGI (normas técnica sobre as instalações de gás);
- 2) TRF (normais técnicas sobre o gás liquefeito);
- 3) Manual DVGW G 631 (instalação de aparelhos de cozinhas grandes e à gás).

Ademais, deve-se observar as normas industriais e de construção e regulamentações de segurança do trabalho e VDE (Associação Alemã de Engenheiros Elétricos).

Especificações das categorias de gás utilizadas em diferentes países

País de destino		Categoria	Pressão de alimentação
AT	Áustria	I _{3B/P}	50/67 mbar
BE	Bélgica	I ₃₊	50 mbar
CH	Suíça	I _{3B/P}	50 mbar
DE	Alemanha	I _{3B/P}	50 mbar
PT	Portugal	I ₃₊	50/67 mbar

Montagem

- Desempacotar o aparelho e descartar a embalagem conforme as leis vigentes no país de instalação.
- Verificar se o aparelho está completo com base nas informações da tabela da seção 4 „Dados técnicos“.

Revisão dos elementos

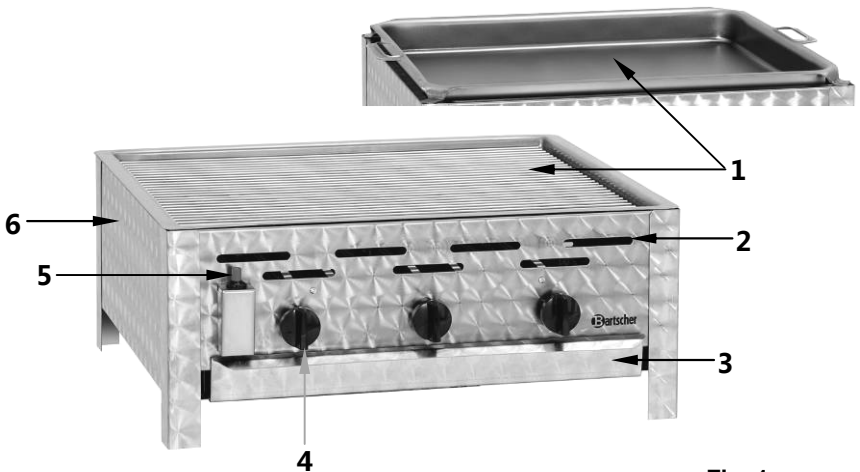
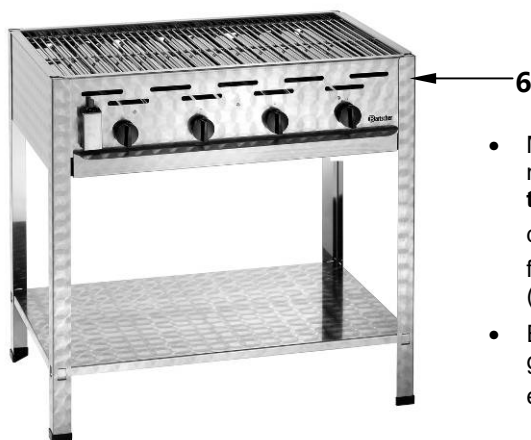


Fig. 1

- 1 Grelha ou frigideira para grelhar
- 2 Aberturas de ventilação
- 3 Bandeja para gordura
- 4 Regulador de gás (3 ou 4)
- 5 Sistema incendiário com queimador piezoelétrico
- 6 Parte exterior



- Montar a base de acordo com a necessidade (**seção 4 „Dados técnicos“**) com o auxílio das porcas de aço na estrutura externa (**6**) da frigideira de mesa kombi à gás (imagem à esquerda).
- Encaixe a frigideira de grelhar (ou a grelha ou outro acessório) na estrutura (**6**).

Fig. 2

Instalação

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, seca, lisa, impermeável e resistente ao calor.
- **Nunca** coloque o aparelho sobre uma superfície facilmente inflamável.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- O local da instalação deve ser de fácil acesso e suficientemente espaçoso a fim de permitir o livre funcionamento e boa circulação de ar.
- **Nunca** coloque o aparelho diretamente junto à parede, muros, móveis ou outros objetos feitos de materiais inflamáveis. Mantenha uma distância de pelo menos 20 cm da parede ou outros objetos nas laterais e na parte traseira. Tenha em mente as demais regulamentações existentes sobre o fogo.
- Se as recomendações especificadas não puderem ser seguidas, faz-se necessário aplicar-se um meio protetivo (por exemplo, uma película feita de material resistente a alta temperatura) que garantirá a manutenção da temperatura da parede de forma segura.
- No local em que está instalado o aparelho, **é necessária** a circulação suficiente de ar, que será necessário também para a combustão do gás. Para uma combustão eficiente, a quantidade de ar presente não pode ser menor que **2 m³/h por kW** da potência nominal do aparelho (verificar a etiqueta com informações no aparelho).

- Antes de ligar o aparelho, retire a película protetora do mesmo. A película deve ser retirada lentamente a fim de que não reste qualquer rastro de cola. Alguns eventuais pedaços de cola que restarem podem ser retirados com produtos adequados.



CUIDADO!

Nunca elimine a chapa de identificação nem os símbolos de aviso do aparelho.

5.2 Ligação do gás

- O aparelho foi concebido para utilização com o tipo de gás determinado na placa de identificação.
- Observe a regulamentações e normas técnicas vigentes no local da instalação do aparelho. Pode-se utilizar o produto apenas com o regulador de pressão e com o protetor de reptura da mangueira contidos no conjunto.
- É inaceitável a utilização de outro regulador de pressão que não seja de 50 mbar. Os bicos não são substituíveis.
- O aparelho só pode ser utilizado ao ar livre.
- Gire o botão do gás **para a esquerda (!)** diretamente para o segmento do cilindro com propano líquido ou butano. Utilizar apenas o regular de gás liquefeito com os seguintes parâmetros:
 - saída: 50 mbar, 1,5kg/h
 - configuração: gás liquefeito G30/G3 13 BP, 50 mbar.
- Conectar a mangueira de gás com o auxílio de duas chaves de fenda do tamanho adequado ao conector localizado na lateral da estrutura da frigideira de mesa kombi à gás. A fim de fixar, dê uma volta e meia em sentido contrário, pois é um conector de tubo com rosca com um anel de corte. Verificar se a mangueira de gás não está móvel e realizar um teste de vazamento como descrito na seção **5.3 „Antes de ligar“**. Utilizar exclusivamente mangueiras que possuam o certificado DVGW.

5.3 Utilização

Antes de ligar

- Antes de usar sua frigideira de mesa kombi à gás, é necessário efetuar um teste de vazamento. Para isso, aplique uma solução de sabão ou spray específico para tal fim no conector e nas conexões de gás presentes. Abra o registro de gás para que flua através da mangueira. Caso a conexão esteja bem vedada, não aparecerão bolhas de sabão.

Nunca realizar testes de vedação próxima à uma chama aberta.

- Antes de grelhar na grelha com o aparelho oferecido por nós, preencha a bandeja para gordura com água e retire-a através das guias presentes para tal fim que se encontram sob a estrutura.



CUIDADO!

Nunca coloque ao mesmo tempo a grelha e a frigideira para grelhar!

- Ao usar a frigideira para grelhar, retire a grelha, a tampa anti-chamas e a bandeja para gordura. Caso contrário pode vir a ocorrer um mau funcionamento que pode levar até à quebra total do aparelho.

Ignição do queimador

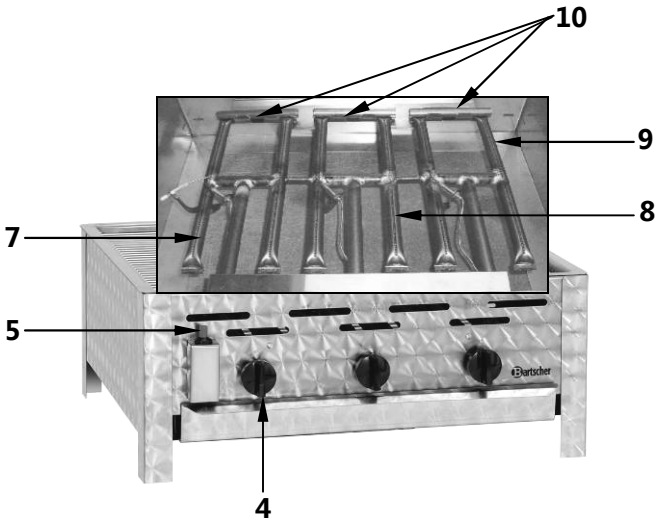


Fig. 3

- Gire o botão esquerdo do gás (4) da posição „0“ a 90° para a esquerda, pressione o botão do gás e ao mesmo tempo o botão vermelho do acendedor piezoelétrico (5) acendendo desta forma o tubo do acendedor esquerdo (7). Manter pressionado o botão de gás por cerca de 12 segundos para que o queimador não se apague. Se a chama se apagar, execute novamente o procedimento somente após cerca de 2 minutos.
- Posteriormente, pode-se acender o segundo acendedor (8) ao se pressionar e girar para a esquerda o próximo botão de gás.

- Desta mesma maneira poderão ser acesos os outros queimadores (9).



NOTA!

O acendimento da chama só é possível após a ligação do queimador vizinho à este que já esteja aceso.



ATENÇÃO! Risco de queimaduras!

**Ao acender fogo, não se debruce sobre o aparelho.
Aumentar a chama pode trazer riscos de queimaduras.**

Instruções para o utilizador

- A frigideira para grelhar cada vez que é utilizada deve ser aquecida lentamente. Em nenhum caso a aqueça à temperatura máxima pois o material poderá ser deformado. Nunca aquecer a frigideira para grelhar sem a presença de gordura.
- Ao utilizar a grelha, não se poderá aplicar nenhuma película na própria grelha ou entre a grelha e a tampa anti-chamas pois poderá causar um acúmulo excessivo de calor. Adicione uma pequena quantidade de água na bandeja para gordura, caso contrário haverá riscos de incêndio.

Desligar o aparelho

- Para desligar o aparelho após seu uso, gire todos os botões de gás para o lado direito.



CUIDADO!

Caso o aparelho fique um longo tempo sem uso, apresente mau funcionamento ou operação irregular, deve-se desconectar a válvula de gás.

6. Limpeza e manutenção



ATENÇÃO!

Nunca limpar utilizando-se produtos inflamáveis ou explosivos. Os vapores podem causar um incêndio ou uma explosão.

Não use água sob pressão para limpar o aparelho!

Nunca mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.

- Após o uso, lave a frigideira ou a grelha, a tampa anti-chamas e a bandeja para gordura com produtos comuns para limpeza para evitar que a gordura se instale.
- Lave a estrutura externa com água morna e produtos de limpeza neutros. Não utilizar nenhum produto de limpeza abrasivo.
- Seque cuidadosamente os itens lavados.
- Após lavar, aplique óleo de cozinha pela frigideira.



CUIDADO!

Somente um instalador de gás poderá efetuar a manutenção e reparação do aparelho. Recomendamos que a realização de testes seja feita por especialistas a cada 6 meses.

- Para substituir os tubos dos queimadores, deve-se remover os grampos, (10, fig. 3), e após a montagem dos novos tubos dos queimadores, coloque-os novamente.

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	62
1.1 Symboolverklaring	62
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	63
1.3 Reglementair gebruik	65
2. Algemeen	66
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	66
2.2 Auteursrecht	66
2.3 Verklaring van Conformiteit	66
3. Transport, verpakking en bewaring	67
3.1 Controle bij aflevering	67
3.2 Verpakking	67
3.3 Bewaring	67
4. Technische Gegevens	68
5. Installatie en bediening	74
5.1 Montage en plaatsing	74
5.2 Het aansluiten van het gas	77
5.3 Bediening	77
6. Reiniging en conservatie	80

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Duitsland

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



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

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.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

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.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 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.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

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



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen moeten zich onder toezicht bevinden, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen of hem aanzetten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**

- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- 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.



HEET OPPERVLAK! Verbrandingsgevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Tijdens het werk is de ombouw van het apparaat en het grillrooster erg heet. Niet met blote handen aanraken. Voor het neerleggen en eraf halen van gerechten dient geschikt keukengerei te worden gebruikt.
- Ook na het uitzetten blijft het toestel heet. Voor het reinigen, verschuiven of verplaatsen van het apparaat dient te worden gewacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld.
- **Nooit** het apparaat verplaatsen tijdens het werk.



WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Om brandgevaar en beschadiging van het apparaat te voorkomen, tijdens het werk van het apparaat nooit op het rooster van de grill of op de pan keukengerei, handdoeken, papier etc. leggen.

- Gebruik het apparaat **nooit** in de buurt van makkelijk brandbare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol e.d.). De hoge temperatuur kan leiden tot het verdampen van die materialen en als gevolg van contact met warmtebronnen kan dat leiden tot een explosie met als consequentie zwaar letsel of schade.
- Het apparaat **nooit** reinigen met behulp van licht ontvlambare vloeistof. De damp kan de oorzaak zijn van brandgevaar of een explosie.

1.3 Reglementair gebruik



VOORZICHTIG!

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

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De combi-tafelbraadgrill is uitsluitend bestemd voor het grillen van vlees, vis en groenten met gebruik van geschikte accessoires (grillrooster, grillpan, of wok opzetstuk).

Het apparaat kan alleen in de open lucht worden gebruikt.



VOORZICHTIG!

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.

2. Algemeen

2.1 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.



VOORZICHTIG!

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.

2.2 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 veevoudigd, 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.



TIP!

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.

2.3 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.

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.



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.

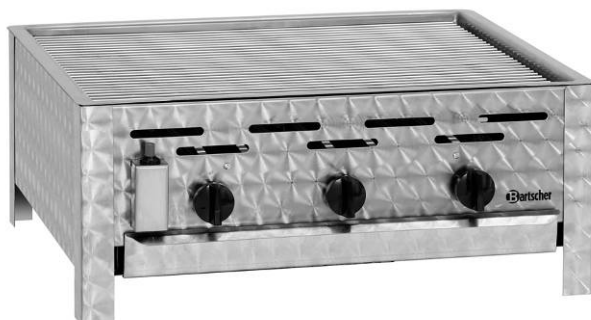
4. Technische Gegevens

TB1100PF / 1062203



Benaming	Combi-tafelbraadgrill, gas TB1100PF
Art.-nr.:	1062203
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 branders▪ Onstekingsysteem met elektrische piëzo-ontsteking▪ Apparaat uitsluitend geschikt voor vloeibaar gas▪ Grillpan met handgreep: br. 700 x d. 540 x h. 70 mm
Vermogen:	11 kW
Afmetingen apparaat:	br. 650 x d. 570 x h. 270 mm
Gewicht:	18,1 kg
Accessoires:	1 elastische kabel, 1 beveiliging tegen breuken in de kabel, 1 drukregelaar

Wijzigingen voorbehouden!

TB1100R / 1062303

Benaming	Combi-tafelbraadgrill, gas TB1100R
Art.-nr.:	1062303
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none">▪ 3 branders▪ Ontstekingsysteem met elektrische piëzo-ontsteking▪ Apparaat uitsluitend geschikt voor vloeibaar gas▪ Met grillrooster, vlambeveiliging en vetopvangbak
Vermogen:	11 kW
Afmetingen apparaat:	br. 650 x d. 570 x h. 270 mm
Gewicht:	17,5 kg
Accessoires:	1 elastische kabel, 1 beveiliging tegen breuken in de kabel, 1 drukregelaar

Wijzigingen voorbehouden!

Extra uitrusting 1062203, 1062303 (zit niet in de levering!)



Grillpan TB1100

- stalen plaat
 - met handgrepen
 - afmetingen:
br. 670 x d. 530 x h. 800 mm
 - gewicht: 9,5 kg
- Art.-nr.: 106203**

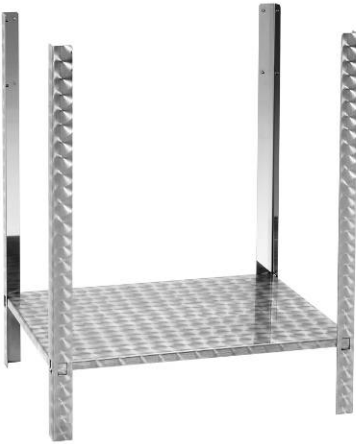


Wok opzetstuk – set TB1100

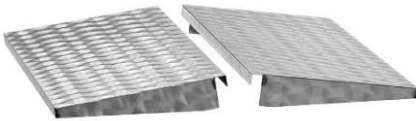
- materiaal: roestvrijstaal, staal
 - de set bestaat uit:
 - **wokpan:**
staal, inhoud: 5,5 liter, Ø 575 mm,
met handgrepen aan de zijkant,
afmetingen:
br. 710 x d. 575 x h. 65 mm
 - **wok opzetstuk:**
Roestvrijstaal, Ø wokpan: 340 mm,
afmetingen:
br. 463 x d. 375 x h. 45 mm
 - **vlambeveiliging:**
RVS,
afmetingen:
br. 655 x d. 525 x h. 25 mm
 - **Rooster:** vernikkeld,
br. 320 x d. 270 mm
 - afmetingen:
br. 710 x d. 575 x h. 85 mm
 - gewicht: 10,88 kg
- Art.-nr.: 106213**

Grillrooster - set TB1100

- bestaat uit:
- grillrooster van verchroomd staal,
 - vlambeveiliging van roestvrijstaal,
 - vetopvangbak van roestvrijstaal
- gewicht: 10 kg
- Art.-nr.: 106206**

**Onderstel TB1100**

- roestvrijstaal
 - afmetingen:
br. 670 x d. 530 x h. 800 mm
 - gewicht: 5,6 kg
- Art.-nr.: 106202**

**Zijbladen - set TB1100**

- materiaal: roestvrijstaal
 - de set bestaat uit 2 zijbladen
 - draagvermogen elk van de zijbladen: 4 kg
 - afmeting elk van de zijbladen:
br. 268 x d. 495 x h. 50 mm
 - gewicht: 2,26 kg
- Art.-nr.: 106212**



TB1470R / 1062503



Benaming	Combi-tafelbraadgrill, gas TB1470R
Art.-nr.:	1062503
Materiaal:	RVS
Uitvoering:	<ul style="list-style-type: none">▪ 4 branders▪ Ontstekingsysteem met elektrische piëzo-ontsteking▪ Apparaat uitsluitend geschikt voor vloeibaar gas▪ Met grillrooster, vlambeveiliging en vetopvangbak
Vermogen:	14,7 kW
Afmetingen apparaat:	br. 850 x d. 555 x h. 270 mm
Gewicht:	23,0 kg
Accessoires:	1 elastische kabel, 1 beveiliging tegen breuken in de kabel, 1 drukregelaar

Wijzigingen voorbehouden!

Extra uitrusting 1062503 (zit niet in de levering!)



Grillpan TB1470

- stalen plaat
- met handgrepen
- afmetingen:
br. 870 x d. 525 x h. 65 mm
- gewicht: 11,8 kg

Art.-nr.: 106211



Onderstel TB1470

- RVS
- afmetingen:
br. 815 x d. 525 x h. 805 mm
- gewicht: 5,95 kg

Art.-nr.: 106210

5. Installatie en bediening

5.1 Montage en plaatsing



VOORZICHTIG!

Alle werkzaamheden betreffende de installatie, aansluiting en conservatie van het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door werknemers die geschikte kennis hierover hebben of werknemers van geautoriseerde bedrijven die voldoen aan de volgende eisen:

- a) een vergunning hebben gekregen van ons bedrijf;
- b) een vergunning hebben van het lokale gasbedrijf.

Samen met deze instructie dienen de volgende geldende voorschriften in acht te worden genomen:

- 1) DVGW-TRGI (technische voorschriften betreffende gasinstallaties);
- 2) TRF (technische voorschriften betreffende vloeibaar gas);
- 3) Werkinstructie DVGW G 631 (installering van grootkeuken gastoestellen).

Bovendien dienen de juiste bouw-, industriële en veiligheidsvoorschriften en de voorschriften van de VDE (Vereniging van Duitse Electriciens) / KvIN (Kwaliteit voor Installaties) in acht te worden genomen.

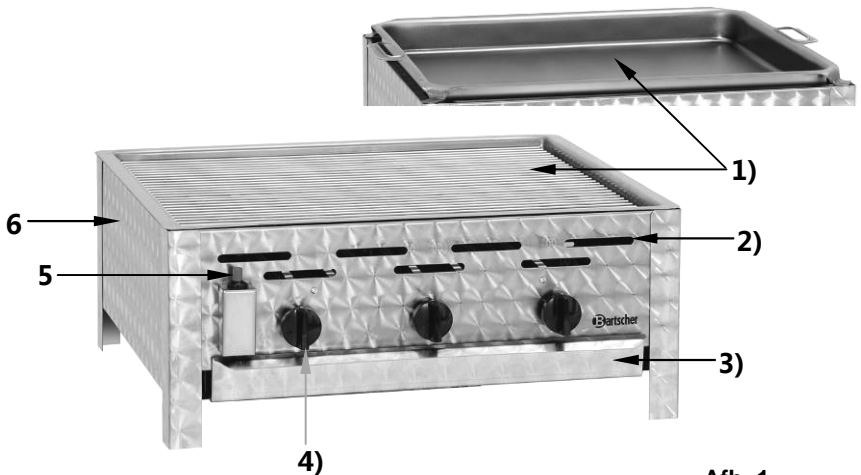
Gas categorieën gebruikt in verschillende landen

Land van bestemming		Categorie	Aanvoerdruk
AT	Oostenrijk	I _{3B/P}	50/67 mbar
BE	België	I ₃₊	50 mbar
CH	Zwitserland	I _{3B/P}	50 mbar
DE	Duitsland	I _{3B/P}	50 mbar
PT	Portugal	I ₃₊	50/67 mbar

Montage

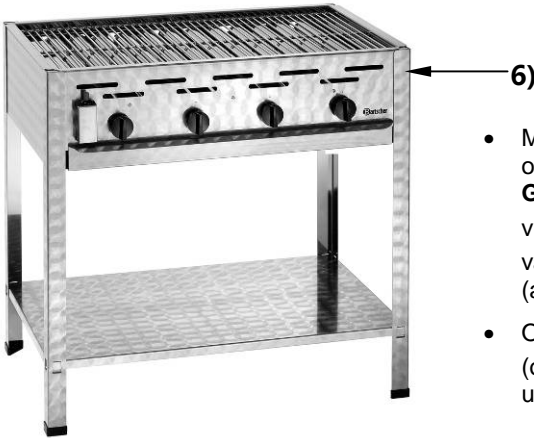
- Het apparaat uitpakken en het verpakkingsmateriaal verwijderen en utiliseren volgens de heersende voorschriften in het land van installatie.
- Controleer de levering op volledigheid op grond van de informatie uit de **tabel in hoofdstuk 4 „Technische Gegevens“**.

Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- 1 Grillrooster of grillpan
- 2 Ventilatie-gaten
- 3 Vetopvangbak
- 4 Draaiknop voor het gas (3 of 4)
- 5 Ontstekingsstelsysteem met elektrische piëzo-ontsteking
- 6 Ombouw



- Monteer volgens wens het juiste onderstel (**hoofdstuk 4 „Technische Gegevens“.**) met behulp van de vlinderschroeven aan de ombouw (**6**) van de combi-tafelbraadgrill op gas (afb. links).
- Op de ombouw (**6**) de grillpan zetten (of het grillrooster of een andere uitrusting).

Afb. 2

Plaatsing

- Het apparaat op een stabiele, droge, vlakke, water- en hitte bestendige ondergrond plaatsen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het oppervlak voor de installatie van het apparaat moet makkelijk bereikbaar en groot genoeg zijn om het apparaat comfortabel te gebruiken en goede luchtcirculatie te garanderen.
- Het apparaat nooit direct tegen de muur, wand, meubels of andere voorwerpen zetten die gemaakt zijn van brandbare materialen. Een afstand van 20 cm aan de zijkant en achterkant van de wand of andere voorwerpen houden. Neem de geldende brandveiligheidsvoorschriften in acht.
- Als het behouden van de gegeven afstand niet mogelijk is, gebruik maken van geschikte veiligheidsmiddelen (bijv. folie van hitte bestendig materiaal), die ervoor zorgen dat de temperatuur van de wand binnen veilig niveau blijft.
- In de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd, moet zich zoveel lucht bevinden als nodig is voor het op de juiste manier verbranden van gas. Voor het op de juiste manier verbranden van gas mag de vereiste toevoer van lucht **niet minder** zijn **2 m³/h per kW** van het nominaal vermogen van het apparaat (zie typeplaatje op het apparaat).

- Voor de ingebruikname het beschermfolie van het apparaat halen. Het folie dient er langzaam vanaf te worden gehaald zodat er geen lijmresten achter blijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje noch de waarschuwingstekens van het apparaat.

5.2 Het aansluiten van het gas

- Het apparaat is afgenomen en vooraf uitgerust met de op het typeplaatje vermelde gas categorie.
- Neem de voorschriften en technische aanbevelingen in acht die gelden op de plaats van installatie. Het product mag alleen worden gebruikt samen met de in de levering gesloten drukregelaar en de veiligheid tegen breuken in de kabel.
- Er mag geen andere drukregelaar worden gebruikt dan een drukregelaar van 50 mbar. De sproeiers zijn niet geschikt om te worden vervangen.
- Het apparaat mag alleen in de buitenlucht worden gebruikt.
- De gasdraaiknop handmatig, **linksom draaiend (!)**, direct aansluiten op het schroefdraad van de LPG gasfles met vloeibaar propaan of butaan. Uitsluitend een vloeibare gasregelaar gebruiken met de volgende waarden:
 - uitgang: 50 mbar, 1,5kg/h
 - instelling: vloeibaar gas G30/G3 13 BP, 50 mbar.
- Sluit de gasslang met behulp van twee geschikte platte sleutels van passende grootte aan de zijkant van de ombouw van de combi-tafelbraadgrill op gas aan. De bevestiging is ongeveer 1 1/2 slagen in tegengestelde richting, want dit is een compressiefitting. Controleer of de gasslang niet meer los zit en voer, zoals in hoofdstuk 5.3 „**Vóór de ingebruikname**“ staat beschreven, een lektest uit. Gebruik alleen DVGW-geteste slangen.

5.3 Bediening

Vóór de ingebruikname

- Voor het gebruik van de combi-tafelbraadgrill een lektest uitvoeren. Hiervoor de gasaansluiting met een penseel insmeren met een zeepoplossing of gebruik een spray voor het ontdekken van gaslekken in gaskabels. Tot slot de gastoevoer open zetten. De aansluiting is luchtdicht als er geen zeepbelletjes ontstaan.

Nooit de lektest uitvoeren bij open vuur!

- Voor het beginnen met het grillen op het grillrooster uit de levering die door ons is aangeboden, de vetopvangbak vullen met water en op de hiervoor bestemde geleiders plaatsen die zich onder de ombouw bevinden.

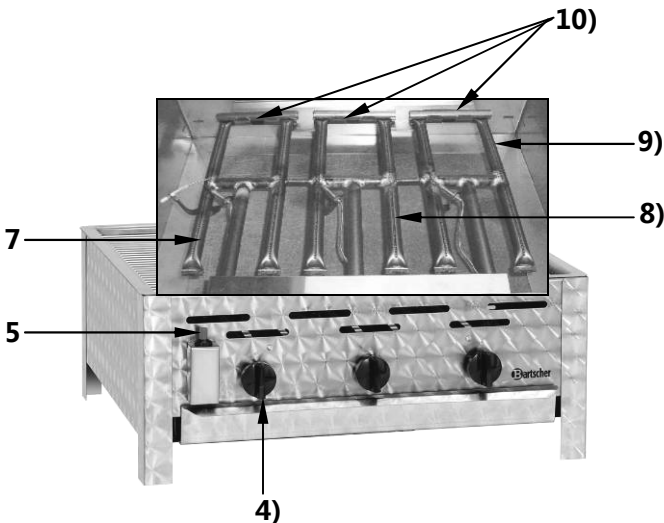


VOORZICHTIG!

Plaats nooit tegelijkertijd het grillrooster en de grillpan!

- Tijdens het gebruik van de grillpan, het grillrooster, de vlambeveiliging en de vetopvangbak verwijderen. Anders kunnen er defecten optreden die kunnen leiden tot de gehele beschadiging van het apparaat.

Het aanzetten van de brander



Afb. 3

- De linker gasdraaiknop **(4)** in positie „0“ draaien, 90° linksom, de gasdraaiknop indrukken en tegelijkertijd de rode elektrische piëzo-ontsteking **(5)**, hiermee de linker branderpijp **(7)** ontstekend. De gasdraaiknop nog ongeveer 12 seconden ingedrukt houden zodat de brander niet dooft. Als de vlam dooft, pas na ong. 2 minuten opnieuw de brander proberen te ontsteken.
- Vervolgens kan de volgende brander **(8)** worden ontstoken door de volgende gasdraaiknop in te drukken en linksom te draaien.

- Op dezelfde manier de volgende branders (9) ontsteken.



Het overspringen van de vlam is alleen mogelijk na het ontsteken van de brander naast een al ontstoken brander.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!
Tijdens het ontsteken niet over het apparaat buigen!
Het vergroten van een hoge vlam kan leiden tot verbrandingen.

Aanwijzingen voor de gebruiker

- De grillpan bij ieder gebruik langzaam verwarmen, en in geen geval maximaal verhitten, want het materiaal kan vervormen. Nooit de grillpan zonder vet verwarmen!
- Tijdens het gebruik van het grillrooster kan er geen folie op het rooster of tussen het rooster en de vlambeveiliging worden geplaatst, omdat dat kan zorgen voor een cumulatie van de warmte. De vetopvangbak vullen met een kleine hoeveelheid water, anders bestaat er brandgevaar.

Uitzetten van het toestel

- Om het apparaat uit te zetten, na gebruik alle gasdraaiknoppen naar rechts draaien.



VOORZICHTIG!
Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, in geval van storingen in de exploitatie of onregelmatig werk van het apparaat, dient de gaskraan die zich buiten het apparaat bevindt te worden dichtgedraaid.

6. Reiniging en conservatie



WAARSCHUWING!

Het apparaat nooit reinigen met brandbare of explosieve vloeistoffen. De dampen kunnen de oorzaak zijn van brand of een explosie.

Voor het reinigen van het apparaat geen water onder druk gebruiken!

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

- Na elk gebruik de pan of het rooster, de vlambeveiliging en de vetopvangbak reinigen met algemeen verkrijgbare reinigingsmiddelen, om te voorkomen dat het vet verbrandt.
- De ombouw zorgvuldig reinigen met lauw water en een neutraal reinigingsmiddel. Gebruik geen bijtende of grofkorrelige reinigingsmiddelen.
- De gewassen elementen zorgvuldig drogen.
- Na wassen de pan met eetbare olie insmeren.



VOORZICHTIG!

Conserverings- en reparatiewerkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gasinstallateur.

Het wordt aanbevolen om ieder half jaar een controle te laten uitvoeren door een specialist.

- Om de branderpijpen te vervangen, de klembuizen (**10**, afb. 3) verwijderen, en na het monteren van nieuwe branderpijpen deze opnieuw monteren.