



3702303

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

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

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

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



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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



ACHTUNG!

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



HINWEIS

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



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

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

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.



HINWEIS!

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

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

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

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

1.4 Urheberschutz

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



HINWEIS!

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

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

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

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

2.1 Allgemeines

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

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

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

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

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

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

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

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

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

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

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

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

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

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



ACHTUNG!

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

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

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

4. Hinweise zum Aufbau

4.1 Technische Regeln für die Gasverbindungen

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



WARNUNG!

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

4.2 Aufbau des Gerätes

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



WARNUNG!

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

4.3 Technische Eigenschaften

4.3.1 Baugruppenübersicht

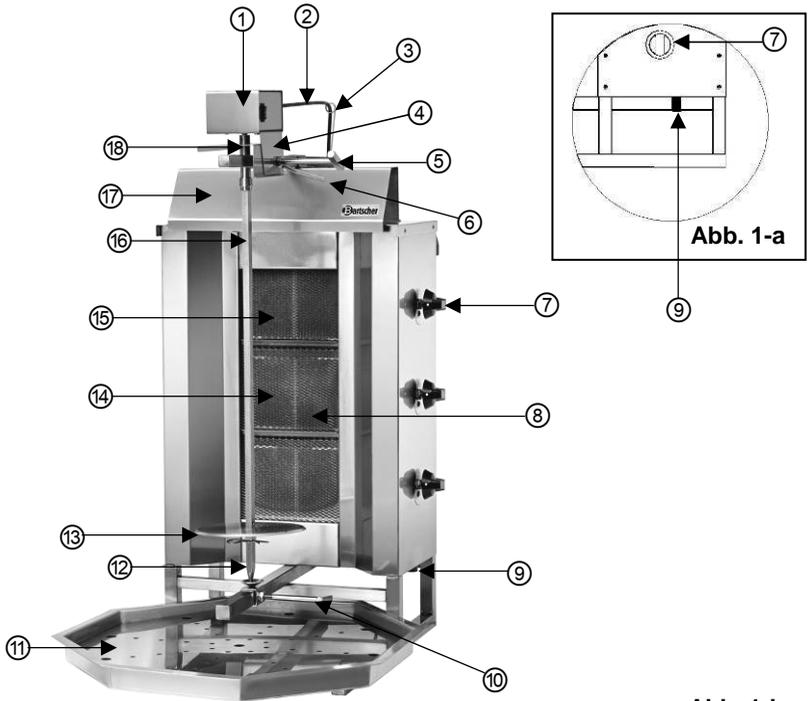


Abb. 1-b

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

4.3.2 Zusätzliches Zubehör

(nicht im Lieferumfang enthalten!)



Dönermesser 100

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

Handteil:

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

Netzteil:

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

Art.-Nr. 370240



Wärmeleitbleche

zum Dönergrill 40, Gas

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

Art.-Nr. 370245

4.3.3 Technische Daten

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

Technische Änderungen vorbehalten!

4.3.4 Nutzungstabelle des Brennerinjektors

GASART	G20 - 20 mbar	G20 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	G25 - 20 mbar	G25.1 - 25 mbar	G30 - 29 mbar	G31 - 37 mbar	G30 - 50 mbar
Gerätetyp	Durchmesser des Brennerinjektors (mm)							
3GD/37002303	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

Pro Brennerkapazität:

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

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

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

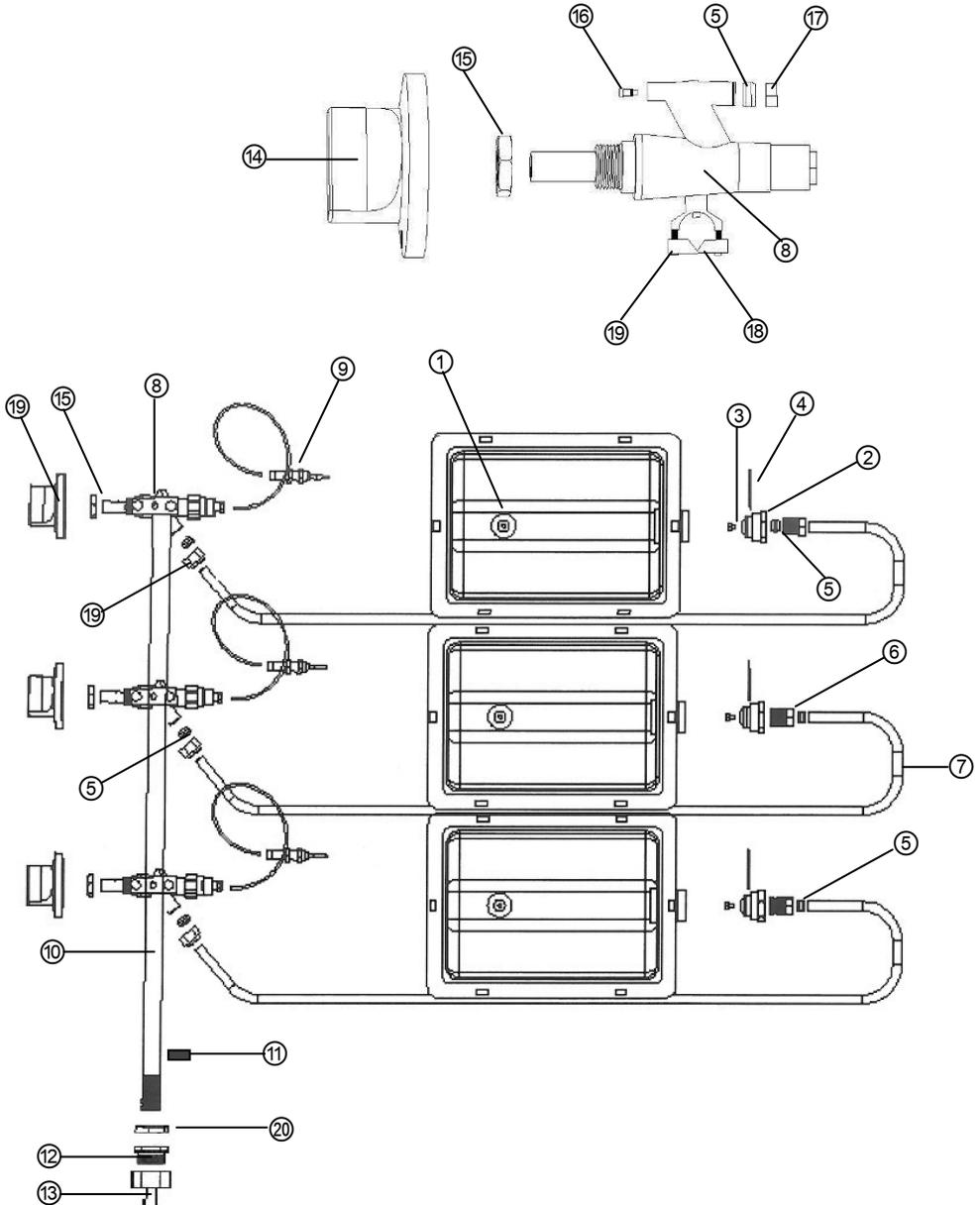
In diesem Fall übernimmt der Hersteller auch keine Haftung für Schäden und Störungen.

4.3.5 Bestimmungen für die Gasumwandlung

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

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

4.3.6 Schema des Gassystems

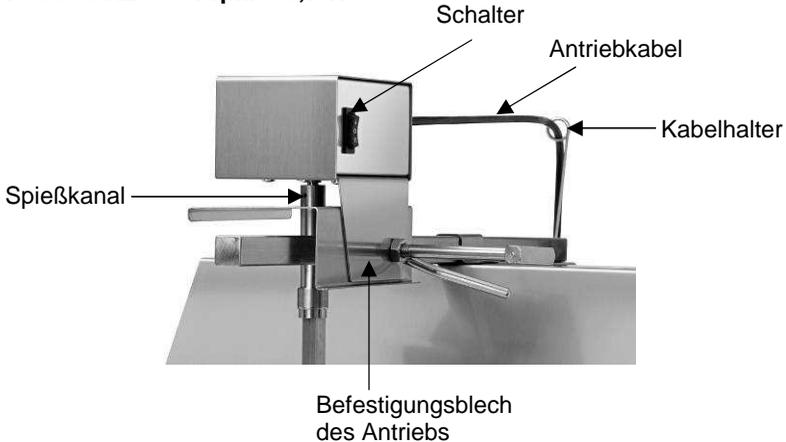


- ① Brenner
- ② Brennerstift
- ③ Brennerinjektor
- ④ Splint
- ⑤ Ring
- ⑥ Brennermuffe
- ⑦ Gasrohr (Ø 8x1)
- ⑧ Gasventil
- ⑨ Thermo-Element
- ⑩ Gasrampe (Ø16x1,5)
- ⑪ Gasdruck Kontrollstift
- ⑫ Verbindungsmuffe Erdgas
- ⑬ Verbindungsmuffe Propan
- ⑭ Knopf Gasventil
- ⑮ Gasventilschraube
- ⑯ Gasventil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

4.4 Antrieb

Technische Eigenschaften des Antriebes

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



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

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

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

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

5. Hinweise zur Bedienung und Wartung

5.1 Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

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

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

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

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

5.2 Montage des Gerätes

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

5.3 Bedienung



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

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

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

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



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

Position “Grillen”:

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

Position “Warmhalten”:

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

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

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



ACHTUNG!

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

Bedienung mit Antrieb

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

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

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

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



ACHTUNG!

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

Bedienung ohne Antrieb

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

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

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

5.4 Reinigung

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

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

5.5 Wartung

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

Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

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

6. Entsorgung

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



ACHTUNG!

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

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

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

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