

Opbouw- / bedieningshandleiding Eco-Tech Gas barbecue



1. Opstelling:

1.1

Monteer de benen (2) met de vleugelmoertjes aan de behuizing (1).

1.2

Leg de pan (3) of rooster op de behuizing (1).

1.3

Draai de gasregelaar handmatig **linksom (L)** direct op de aansluiting van een Propaan- of Butaan-gasfles. Gebruik uitsluitend gasdrukregelaars met de volgende waarden:

- Uitgang: 50 mbar, 1,5 kg/h
- Instelling: Vloeibaar gas G30/G3 13 BP, 50 mbar

1.4

Sluit de gas slang met behulp van twee passende steeksleutels aan de aansluiting aan de zijkant van de behuizing aan. Bevestiging door ca. 1 ½ omdraaiingen in tegenrichting, aangezien het hierbij om een knelkoppeling gaat. Test u of de gas slang er niet meer afgetrokken kan worden en stevig is bevestigd en voert u een zoals bij punt 2. besproken lekkagetest door. Gebruik alleen goed gekeurde gas slangen.

1.5

Stel het apparaat voor gebruik veilig op een vaste ondergrond en houd brandbare materialen op een veilige afstand van het apparaat. De voorgeschreven minimale afstand tot omringende wanden bedraagt 250 mm. Let u alstublieft op technische en beroeps-genoootschappelijke regels voor het gebruik van vloeibaar gas. Bij commercieel gebruik moet volgens voorschrift een commerciële drukregelaar en een slangbreukbeveiliging in worden gezet.

2. Voor de ingebruikname

Voor gebruik van het apparaat moet een lekkagetest worden uitgevoerd.

Besprenkel daarvoor de gasaansluiting / verbindingen met zeepsop en zet vervolgens de gas slang onder gasdruk. De verbindingen zijn dicht, wanneer geen zeepbelletjes opschuimen. **Voor deze test in geen geval bij open vuur uit!** Voordat u met grillen op een rooster uit ons toebehoorprogramma begint, vult u de vet-opvangbak met water en schuift u deze in de daarvoor bestemde rails onder het apparaat.

Waarschuwing! Rooster en pan nooit gelijktijdig op het apparaat leggen.

3. Ontsteking

3.1

De linker draaiknop (4) van de 0-stelling 90 graden naar links draaien, de knop indrukken en de rode knop voor de piëzo ontsteking (10) indrukken, om hiermee de linker brander (5) te ontsteken.

3.2

De knop nog ca. 12 seconden ingedrukt houden, zodat de brander in bedrijf blijft. Wanneer de vlam weer verdwijnt, eerst 2 minuten wachten voordat u het opnieuw probeert.

3.3

Hierna kan door het indrukken van de middelste draaiknop (6) de middelste brander (7) in bedrijf genomen worden. De zelfde voorgeschreven manier geldt voor de ingebruikname van de rechter branders (8) (9).

Belangrijk: Omdat de vlam overspringt, kan altijd alleen de brander naast een al brandende brander in gebruik worden genomen.

4. Algemeen

4.1

Bij het gebruik van pannen, moeten het rooster, de vlamafdekking en de vet-opvangbak verwijderd worden. Wanneer dit niet wordt gedaan, kan dit tot storingen leiden, die het apparaat zelfs onbruikbaar kunnen maken.

4.2

Pan bij elk gebruik langzaam opwarmen – In geen geval vol verhitten. De mogelijkheid bestaat dat het materiaal krom trekt. De pan niet zonder vet verhitten!

4.3

Bij gebruik van het grillrooster, mag geen folie op het rooster, of tussen het rooster en de vlamafdekking gelegd worden, omdat het anders tot opbouw van grote hitte kan komen. Vult u de vet opvangbak met een beetje water, omdat anders het gevaar van vet-brand bestaat.

5. Onderhoud / Reparatie

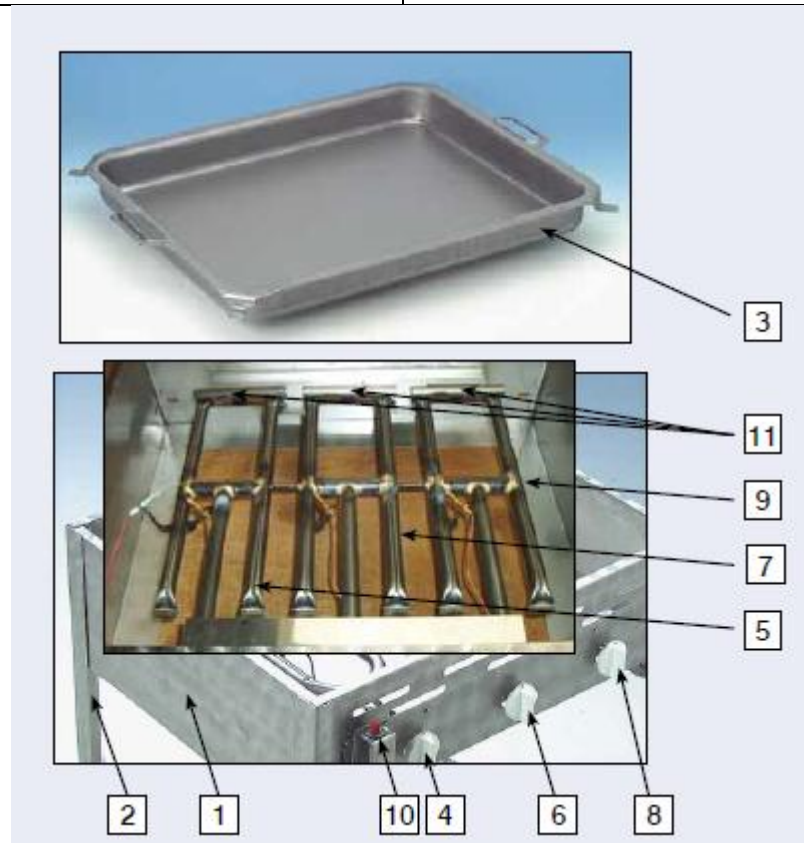
De pan, het rooster, de vlamafdekking en de vet-opvangbak moeten na elk gebruik met een huishoudsreinigingsmiddel schoon worden gemaakt, omdat anders het oude vet anders kan ontbranden.

De pan moet na elk gebruik goed worden gereinigd en met bakolie ingevet worden.

Klembevestiging (11) bij het verwisselen van de brander buizen verwijderen en na montage weer bevestigen.

6. Waarschuwing:

Reparatie aan het apparaat mag alleen door een gasinstallateur worden uitgevoerd. Doet u dit svp in verband met uw eigen veiligheid!



Bekijk alstublieft ook ons toebehoren programma op de achterzijde,
Hier vindt u veelzijdige gebruiks- en uitbreidingsmogelijkheden voor uw gas barbecue.

Op elk feestje hoort een Grill!

Toebehoren voor 1 tot 6 vlam Gas barbecues

Een kleine selectie uit onze omvangrijke producten catalogus. Onze apparaten laten zich probleemloos uitbreiden en zorgen zo voor langdurig grillplezier. Stand-voeten, standaard of mobiel, montagebare schappen aan de zijkant, spat-bescherming, Wok-toevoeging etc. ... Bij ons komt alles uit 1 hand, perfect passend en altijd in de beste V2A kwaliteit. Overtuig uzelf!

Made in Germany



3-Pits brander met toebehorenset Rooster-Pan combinatie



3-Pits brander met toebehorenset rooster, vlamafdekking en vet-opvangbak.



3-Pits brander met toebehorenset Wok-set: Wokpan, Adapter en Rooster (Werkt alleen met Vlamafdekking)



3-pits brander met toebehoren: Mobile sta-voet, zij-werkbladen en geëmailleerde pan



3-pits brander met toebehoren: mobiele sta-voet en grill-opzetstuk.