



H.B. Gaskachels B.V.

Gaswinkel.com



Instructie gebruik RVS van de Meister Solide en Lavasteen rooster

Beste Klant,

Van Harte gefeliciteerd met uw aankoop van kwaliteit en duurzaamheid zodat u de Meister Solide gas barbecue t.o.v. solide is maar dat bovendien elk onderdeel apparaat welk makkelijk is te



van de Meister Solide gas barbecue. Gegarandeerd een aanschaf vele jaren kunt genieten van een gezellige BBQ. Het voordeel van andere slager barbecue's is dat het niet alleen uiterst robuust en nabestelbaar is. Dit garandeert een eenmalige aanschaf van uw onderhouden.

Lavasteen rooster: Indien u heeft gekozen voor het gebruik van een lavasteen rooster van de Meister Solide Horeca gas BBQ. Let dan op het volgende! Dit rooster vervangt het rooster en de vlam bescherming welk origineel is geleverd bij uw Meister Solide gas barbecue. Deze kunt u afzonderlijk gebruiken.

Het gebruik van een lavasteen rooster geeft een realistisch beeld van een kolen barbecue. De lavastenen zullen rood opgloeien en het spil vet absorberen en zelfs schoon branden. U zult dan ook minder spil vet hebben in de vet opvang lade en toch kunnen barbecueën als op een kolen bbq zonder dat u kolen gebruikt of last heeft van rook of as resten. De lavastenen kunnen herhaaldelijk worden gebruikt tot ze verzadigd zijn en moeten na ongeveer een 3 tot 5 keer gebruiken vervangen worden.

Note!! Doordat u het lavasteen rooster in gebruik neemt veranderd de hitte doorlaat via het rooster aanzienlijk. Het lavasteen rooster hangt namelijk vlak boven de gasbranders en zal de doorlaat van de warmte naar boven toe belemmeren door de lavastenen. Hierdoor kan stuw hitte ontstaan omdat de warmte niet voldoende snel naar boven kan ontsnappen, dit kan veroorzaken dat de pakkingen van de gaskranen gaan verbranden waardoor lekkage en zelfs brand kan ontstaan. **Om dit te voorkomen moet u de vet opvang lade uit de Meister Solide Horeca gas BBQ nemen en deze minimaal 10 cm naar onderen plaatsen. Zo scheidt u voldoende mogelijkheid voor de warmte om te reguleren en ventileren.**

1. U plaatst de vlam beschermer van het lavasteen rooster in de Meister Solide Horeca gas BBQ en daarop voegt u naar wens de lavastenen toe welk u gelijkmatig verdeelt over het oppervlak. Een teveel aan lavastenen voorkomt een goede aansluiting van het grillrooster en kan stuw hitte veroorzaken. Zorg er dus voor dat er sprake is van een goede verdeling van de lavastenen.
2. Plaats daarna de grill rooster houder met het grill rooster op de Meister Solide Horeca gas BBQ dusdanig dat het rooster goed aansluit en vlak ligt boven de lavastenen. Het is niet de bedoeling dat het grillrooster contact maakt met de lavastenen!!
3. Haal de vetopvang lade onder in de Meister Solide Horeca gas BBQ eruit en plaats deze naar beneden op het platform van het RVS onderstel of op de tafel waar u de Meister Solide Horeca gas BBQ plaatst. Op deze manier vangt u wel de lek stoffen zoals vet etc. op maar voorkomt u dat er stuw hitte ontstaat door te weinig warmte regulatie en ventilatie. (Dit is niet nodig bij gebruik van de gasBBQ zonder lavastenen)
4. Sluit nu de gas slang aan middels de knel koppeling op de gasbuis en draai deze gasdicht vast. De gasdrukregelaar bevestigd u aan de andere kant van de gas slang en deze draait u ook gasdicht vast. Sluit de gasdrukregelaar aan de op de gas fles alvorens u de gas fles even een seconde afblaast door de kraan open en dicht te draaien. Zo voorkomt u dat er verontreinigingen in uw gas apparaat komen welke voor verstoppingen kunnen zorgen. Draai de gaskraan open en ontsteek de gasBBQ door de linker draaiknop in te drukken tot u het gas hoort stromen en daarna de Piëzo knop meermaals in te drukken tot de vlam ontsteekt. Hou de knop +/- 10 tot 15 seconden ingedrukt alvorens u deze loslaat. Voor brander 2 en 3 doet u hetzelfde alleen heeft u de Piëzo ontsteking niet meer nodig. Nu kunt u uw Meister Solide Horeca gas BBQ in gebruik nemen.



Stuw hitte:

Stuw hitte ontstaat doordat de warmte regulatie via het grill rooster naar boven toe wordt gehinderd waardoor de hitte in het apparaat opbouwt tot onverantwoorde hoogtes. Meest voorkomende oorzaken hiervan zijn dat het grill rooster en of de vlam beschermer rooster wordt afgedekt door aluminium folie of doordat de warmte doorlaat op een andere manier wordt gehinderd. De pakkingen tussen de gas verbindingen kunnen door de opbouwende hitte beschadigd raken en zelfs verbranden waardoor er schade aan het apparaat kan ontstaan zoals gas lekkage en zelfs brand. **Bij schade zal de fabriek altijd onderzoeken of er sprake is geweest van stuw hitte en in dien geval zal de aanspraak op garantie komen te vervallen.**

Voorkom daarom stuw hitte door nooit het grillrooster en of de vlam beschermers af te dekken met aluminium folie. En enkel in het geval van gebruik van een lavasteen rooster, Plaats de vet opvanglade minimaal 10 cm naar beneden om een goede warmte regulatie mogelijk te maken.

Wij wensen u nog veel barbecue plezier toe en staan u graag ten alle tijde klaar om u van dienst te kunnen zijn.