

Einhell[®]

- Ⓓ Bedienungsanleitung
- Ⓕ Mode d'emploi
- Ⓓ Gebruiksaanwijzing
- Ⓘ Manuale istruzioni
- Ⓒ Návod k použití
- Ⓔ Navodila za uporabo
- Ⓔ Návod na obsluhu



- Ⓓ Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, ohne die Gebrauchsanleitung gelesen zu haben!
- Ⓕ Ne mettez pas l'appareil en service sans avoir lu ce mode d'emploi !
- Ⓓ Het toestel niet in bedrijf stellen zonder de gebruiksaanwijzing te hebben gelezen!
- Ⓘ Non mettere in funzione l'apparecchio prima di avere letto le istruzioni per l'uso!
- Ⓒ Přístroj neuvádět do provozu bez předchozího přečtení návodu k použití!
- Ⓔ Aparata ne uporabljajte ne da bi predhodno prebrali ta navodila za uporabo!
- Ⓔ Pred uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu pokyny a dodržiavajte ich!

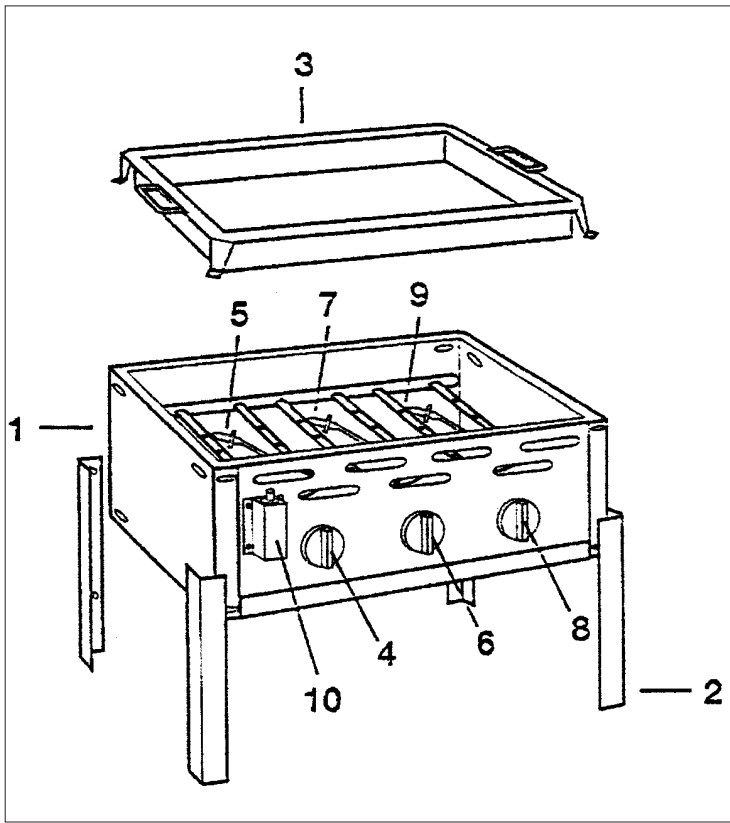
7

CE 0085

Art.-Nr.: 33.773.40
Art.-Nr.: 33.773.41

I.-Nr.: 01013
I.-Nr.: 01013

LE-Gastro III



1. Gerätebeschreibung

- 1 Grillgehäuse Edelstahl
- 2 Grillfüße Edelstahl
- 3 Bratpfanne emailliert
- 4 Reglerknopf links
- 5 Brenner links
- 6 Reglerknopf mitte
- 7 Brenner mitte
- 8 Reglerknopf rechts
- 9 Brenner rechts
- 10 Piezozünder

2. Technische Daten

Abmessungen:	Breite 645 mm Tiefe 525 mm Höhe 270 mm
Nennbelastung:	11,8 kW (Hi)
Anschlusswert:	860 g/h
Gasanschluss:	Ø 8 mm (Schlauch)
Gas-Kategorie:	I3B/P
Gewicht:	20 kg
Bestimmungsland:	DE-AT-CH-HU-CZ-LU
Kategorie:	I3B/P
Anschlussdruck:	50 mbar
Anmerkung:	DVGW- geprüft Gasschlauch im Lieferumfang enthalten Druckregler nicht im Lieferumfang enthalten (nationale Regelungen beachten)

3. Zubehör

Artikelnummer	Bezeichnung
33.773.80	Gastro Untergestell
33.912.00	Gasdruckregler 50 mbar (nationale Regelungen beachten)

4. Bestimmungsgemäße Verwendung

Gastrobräter-Tischgerät zur Aufstellung auf einer nichtbrennbaren Unterlage. Die Beheizung erfolgt über drei Rohrbrenner, die von der Frontseite aus über je eine Sicherheits- und Steuereinrichtung (Einstellglied mit thermoelektrischer Zündsicherung) betätigt werden können. Für die Brennerzündung ist ein Piezozünder vorhanden. Die emaillierte Bratpfanne wird auf das Gerät

aufgelegt. Es wird kein Fettauffangschieber verwendet.

Das Gerät ist nur für den Anschluss von Propan-Butan (Flüssiggas) eingerichtet. Der Anschluss des Gastrobräters erfolgt mittels einer DVGW-geprüften und zugelassenen Schlauchleitung und einem Flüssiggasregler (in Deutschland Ausgang 50 mbar, Leistung 1,5 kg/h) direkt an die Flüssiggasflasche.

ACHTUNG! Für gewerbliche Nutzung darf das Grillgerät nur mit einer Schlauchbruchsicherung nach DIN 30693 betrieben werden!

(Nach VBG 21 §11 Abs.4 ist für Verbrauchseinrichtungen in gewerblichen Anlagen ein Niederdruckregler mit integrierter Überdrucksicherung vorgeschrieben.)

ACHTUNG! Nur zur Verwendung im Freien!

5. Sicherheitshinweise

- Achtung! Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb!
- Bei Gasleck sofort Gasflaschenventil abdrehen!
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen!
- Jede Änderung am Gerät kann gefährlich sein!
- Bauteile dürfen nicht verändert werden!
- Achtung! Zugängliche Teile können heiß sein. Kleine Kinder fernhalten!
- Schutzhandschuhe bei Arbeiten an heißen Bauteilen tragen!
- Pfanne nie ohne Fett anheizen!
- Pfanne mit geringer Leistung anheizen (Kleinbrand!)

6. Aufstellung

Das Gerät ist nach Fußmontage für die Aufstellung auf einem festen Unterbau mit nicht brennbarer Oberfläche vorgesehen. Der vorgeschriebene Mindestwandabstand muss 25 cm betragen. Umgebende Stellwände dürfen keinesfalls aus brennbaren Material bestehen.

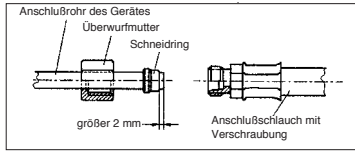
Anschluss der Schlauchverschraubung am Gerät

- Überwurfmutter, Schneidring und Außengewinde- teil der Schlauchverschraubung mit geeignetem Gleitmittel so auf das Anschlussrohr des Gerätes schieben, dass das Geräteanschlussrohr an der inneren Planfläche der Verschraubung anschlägt.
- Überwurfmutter in dieser Position mittels geeignetem Werkzeug fest anschrauben, dabei an der Verschraubung gegenhalten. Dabei Gasanschluss

D

nicht belasten.

- Überwurfmutter lösen und Sitz des Schneidringes kontrollieren. Der Schneidring darf nicht vom Anschlussrohr abgezogen werden können und es muss das Maß von mindestens 2 mm eingehalten



- Verschraubungsteile wieder verbinden und fest und gasdicht verschrauben. Mit DVGW zugelassenem Lecksuchspray oder einem zugelassenen schaumbildenden Mittel die Dichtheit der Verbindungsstellen überprüfen.
- Es darf nur eine im jeweiligen Bestimmungslad zugelassene Schlauchleitung sowie Gasdruckregler verwendet werden.
- Die Schlauchverbindung zwischen Gerät und Gasflasche darf 1,50 m nicht überschreiten.

Anschluss an die Gasflasche (5 kg bzw. 11 kg)

Es sind folgende Teile erforderlich:

- handelsübliche Gasflasche
- national anerkannter Druckregler (Versorgungsdruck siehe Tabelle „Technische Daten“) passend zur verwendeten Gasflasche (in Deutschland Ausgang 50 mbar, Leistung 1,5 kg/h)
- national anerkannte Schlauchleitung (für Deutschland, Österreich und Schweiz im Lieferumfang)
- DVGW-anerkanntes Lecksuchspray oder schaumbildendes Mittel
- Überwurfmutter des Druckreglers durch Linksdrehung von Hand mit der Gasflasche verbinden. Kein Werkzeug verwenden, da hierdurch die Flaschenventildichtung beschädigt werden kann. Mit DVGW zugelassenem Lecksuchspray oder einem zugelassenen schaumbildenden Mittel die Dichtheit der Verbindungsstellen überprüfen.
- Die Gasflasche darf nur bei geschlossenem Gasflaschenventil gewechselt werden. Dabei Gasflasche von offener Flamme, Funken und jeglichen Zündquellen fernhalten.

Zu beachten sind:

- TRF - Technische Regel für Flüssiggas
- Richtlinien der Berufsgenossenschaft für die Verwendung von Flüssiggas für spezielle Anwendungsgebiete

7. Vor der Inbetriebnahme

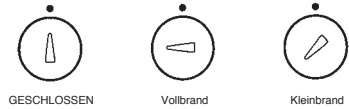
- Vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes mittels DVGW zugelassenem Lecksuchspray oder einem zugelassenen schaumbildenden Mittel die Dichtheit der Verbindungsstellen überprüfen. ACHTUNG! Die Prüfung darf nicht bei brennender Flamme erfolgen.
- Die Bratpfanne vor Erstgebrauch gründlich mit Spülmittellauge reinigen.

8. Inbetriebnahme

Die Zündung erfolgt immer mit dem linken Brenner. Danach können der Mittelbrenner, anschließend der rechte Brenner durch einfaches Überzünden der Flamme gestartet werden.

Den linken Hahnknebel von der „Geschlossen“ Stellung um 90° nach links drehen, den Knebel eindrücken und den Brenner durch Betätigung des Piezozünders zünden. Nach der Zündung muss der Knebel noch ca. 10 Sekunden eingedrückt bleiben, bis der Brenner in Betrieb bleibt.

Bei Erlöschen der Flamme darf ein zweiter Zündversuch frühestens nach zwei Minuten erfolgen. Je nach Bedarf kann der Knebel vom kleinen Flammenbild (Kleinbrand) auf großes Flammenbild (Großbrand) gedreht werden. Zwischen diesen Stellungen ist die Wärmehalastung stufenlos



9. Außerbetriebnahme

Alle Knebel in „Geschlossen“ Stellung bringen und Gasflaschenventil schließen.

10. Reinigung / Pflege

Bitte beachten Sie die zutreffenden Hygienevorschriften. Diese Hinweise sind kein Ersatz dafür. Achtung! Nicht mit Druckwasser (Abspritzen mit Wasserschlauch, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger) reinigen. Wird die Umgebung mit Druckwasser gesäubert, Gerät abschalten!



Das Gerät muss bei der Reinigung außer Betrieb genommen und ausreichend abgekühlt sein. Geräteteile und Zubehöre die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmittel gründlich mit Trinkwasser abgespült werden. Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Reinigung verwenden. Die tägliche und sorgfältige Reinigung Ihres Gerätes nach dem Gebrauch gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.

11. Reparatur

Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder der ISC GmbH ausgeführt werden.

F

1. Description de l'appareil

- 1 Boîtier du grill en acier inoxydable
- 2 Pieds du grill en acier inoxydable
- 3 Sauteuse émaillée
- 4 Bouton du régulateur à gauche
- 5 Brûleur à gauche
- 6 Bouton du régulateur centre
- 7 Brûleur centre
- 8 Bouton du régulateur à droite
- 9 Brûleur à droite
- 10 Allumage piézoélectrique

2. Caractéristiques techniques

Dimensions :	Largeur 645 mm
	Profondeur 525 mm
	Hauteur 270 mm
Charge nominale :	11,8 kW (Hi)
Puissance connectée :	860 g/h
Raccord de gaz :	Ø 8 mm (tuyau)
Poids :	20 kg

Pays de destination :	F
Catégorie de gaz :	I ₃₊
Pression de raccordement :	28-30/37 mbar

Pays de destination :	CH
Catégorie de gaz :	I _{3B/P}
Pression de raccordement :	50 mbar

Remarque :

contrôlé DVGW

Tuyau à gaz compris dans la livraison

régulateur de pression non compris dans la livraison
(respecter la réglementation nationale)

3. Accessoires

Code article	Désignation
33.773.80	Base du Gastro
33.912.00	Régulateur de pression de gaz 50 mbars (respecter la réglementation nationale)

4. Utilisation conforme à l'affectation

Appareil de table - sauteuse Gastro pour mise en place sur un support non inflammable. Le chauffage se fait par l'intermédiaire de trois rampes de gaz

6

pouvant être actionnées à partir de la face de l'appareil grâce à un dispositif de sécurité et de commande par rampe (organe de réglage avec veilleuse de sécurité thermoélectrique). Un allumage piézoélectrique est présent pour l'allumage du brûleur.

La sauteuse émaillée est placée sur l'appareil. Aucun registre collecteur de graisse n'est employé. L'appareil est uniquement équipé pour être raccordé à du gaz propane-butane (gaz liquide). Le raccordement de la sauteuse Gastro se fait à l'aide d'une conduite flexible contrôlé DVGW et homologuée et d'un régulateur de gaz liquide directement sur la bouteille de gaz liquide.

ATTENTION ! Pour un emploi industriel, cet appareil doit uniquement être exploité avec un dispositif anti-rupture de conduit selon DIN 30693 !

(d'après VGB 21 §11 par. 4, un régulateur de basse pression à sécurité anti-surpression est obligatoire pour les appareils dans les installations industrielles.)

ATTENTION ! A utiliser uniquement à l'extérieur !

5. Consignes de sécurité

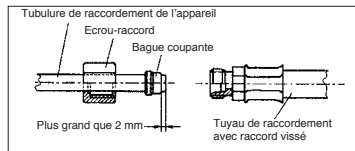
- Attention ! Cet appareil convient uniquement à l'emploi sous surveillance !
- En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz !
- Ne bougez pas l'appareil pendant son fonctionnement !
- Chaque modification de l'appareil peut être dangereuse !
- Les composants ne doivent pas être modifiés !
- Attention ! Les pièces exposées peuvent être brûlantes. Tenez les petits enfants éloignés !
- Pendant les travaux sur des composants brûlants, portez des gants de protection !
- Ne faites jamais chauffer la sauteuse sans matière grasse !
- Faites chauffer la sauteuse à une puissance minimale (feu doux) !

6. Mise en place

L'appareil est conçu pour être mis en place, après le montage du pied, sur un support fixe dont la surface n'est pas inflammable. La distance minimale prescrite doit s'élever à 25 cm. Les murs entourant l'appareil ne doivent en aucun cas être composés de matériaux combustibles.

Raccordement du vissage de tuyau sur l'appareil

- Poussez l'écrou à chapeau, l'anneau fileté et la pièce fileté extérieure du vissage de tuyau avec le produit de glissement adéquat sur la tubulure de raccordement de l'appareil de manière que le tube de raccordement de l'appareil bute sur la surface plane à l'intérieur du vissage.
- Vissez à fond l'écrou à chapeau dans cette position à l'aide de l'outil adéquat, tout en le maintenant contre le raccord vissé. Ne chargez pas, ce faisant, le raccord de gaz.
- Desserrez l'écrou-raccord et contrôlez si l'anneau fileté est bien placé. L'anneau fileté ne doit pas pouvoir être ôté de la tubulure de raccordement et il faut garder la cote minimale de 2 mm.



- Raccordez à nouveau les pièces du raccord vissé et vissez-les à fond et de façon étanche au gaz. Vérifiez l'étanchéité des raccords à l'aide d'un spray à fuites homologué DVGW ou d'un produit faisant de la mousse homologué.
- Il est uniquement permis d'utiliser une conduite flexible et un régulateur de pression de gaz dûment homologués dans le pays de destination respectif.
- Le raccord de tuyaux entre l'appareil et la bouteille de gaz ne doit pas dépasser 1,50 m.

Raccordement à bouteille de gaz (5 kg et/ou 11 kg)**Pièces nécessaires :**

- Bouteille de gaz courante dans le commerce
- Régulateur de pression homologué dans le pays (pression d'alimentation, cf. tableau "caractéristiques techniques") convenant pour la bouteille de gaz utilisée
- Conduite flexible homologuée dans le pays (pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse : dans le matériel fourni)
- Un spray à fuites ou un produit moussant autorisé par DVGW
- Raccordez l'écrou à chapeau du régulateur de pression à bouteille de gaz en le tournant à la main vers la gauche. N'utilisez aucun outil, cela pourrait

endommager le joint du robinet de la bouteille de gaz.

- Vérifiez l'étanchéité des raccords à l'aide d'un spray à fuites homologué DVGW ou d'un produit faisant de la mousse homologué.
- La bouteille de gaz doit uniquement être remplacé lorsque son robinet est fermé. Maintenez, ce faisant, la bouteille de gaz éloignée de toute flamme, étincelle et toutes sources d'inflammation.

A respecter :

- TRF - règles techniques relatives au gaz liquéfié
- Directives de la caisse de prévoyance des accidents pour l'utilisation de gaz de liquéfié pour des domaines d'application spéciaux

7. Avant la mise en service

- Avant chaque mise en service de l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords à l'aide d'un spray à fuites homologué DVGW ou d'un produit faisant de la mousse homologué.
ATTENTION ! La détection ne doit pas être effectuée si une flamme brûle.
- Nettoyez à fond la sauteuse avant de l'employer pour la première fois.

8. Mise en service

L'allumage se fait toujours avec le brûleur de gauche. Ensuite, le brûleur central, puis celui de droite peuvent être démarrés simplement par le passage de la flamme de l'un à l'autre.

Tournez la manette de gauche de sa position "fermé" sur 90° vers la gauche, enfoncez la manette et allumez le brûleur en actionnant l'allumage piézoélectrique. La manette doit rester encore environ 10 secondes enfoncée après l'allumage, jusqu'à ce que le brûleur reste en service.

Si la flamme s'éteint, le prochain essai d'allumage ne doit avoir lieu qu'après deux minutes. Tournez ensuite, en fonction des besoins, la manette de l'illustration de la petite flamme (feu doux) sur celle de la grande flamme (grand feu). Entre ces positions, la charge de chaleur est réglable en continu.



F

9. Mise hors service

Mettez toutes les manettes en position " fermé " et fermez le robinet de la bouteille de gaz.

10. Nettoyage / entretien

- Veuillez respecter les prescriptions d'hygiène pertinentes. Ces consignes ne les remplacent nullement.
- Attention ! Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau comprimée (éclaboussement avec le tuyau d'eau, le jet de vapeur ou l'appareil de nettoyage à haute pression). Si l'environnement est nettoyé à l'eau comprimée, mettez l'appareil hors circuit !
- L'appareil doit être mis hors service pendant le nettoyage et avoir suffisamment refroidi. Les pièces de l'appareil et accessoires en contact avec les aliments doivent être abondamment rincés à l'eau potable après le nettoyage avec un détergent. N'utilisez aucun liquide combustible pour le nettoyage.
- Un nettoyage quotidien et minutieux de votre appareil après emploi garantit un fonctionnement irréprochable et une longue durée de vie.

11. Réparation

Les réparations et travaux de maintenance sur l'appareil doivent exclusivement être effectués par un installateur de gaz dûment homologué.

NL

1. Beschrijving van het toestel

- 1 Grilhuis roestvrij staal
- 2 Grilvoeten roestvrij staal
- 3 Braadpan geëmailleerd
- 4 Regelknop links
- 5 Brander links
- 6 Regelknop midden
- 7 Brander midden
- 8 Regelknop rechts
- 9 Brander rechts
- 10 Piëzo-elektrische ontsteking

2. Technische gegevens

Afmetingen:

breedte 645 mm
diepte 525 mm
hoogte 270 mm

Nominale belasting: 11,8 kW (Hi)

Aangesloten vermogen: 860 g/u

Gas aansluiting: Ø 8 mm (slang)

Gas categorie: I3B/P

Gewicht: 20 kg

Land van bestemming SE-DK-FI-CZ-IT-NL-NO

Categorie: I3B/P

Aangesloten druk: 30 mbar

Opmerking:

begrepen DVGW goedgekeurd

Drukregelaar en gas slang specifiek voor het land

waar de gril wordt gebruikt, niet bij de levering

begrepen

3. Accessoires

Artikelnummer	Benaming
33.773.80	Gastro onderstel

4. Reglementair gebruik

Gastrobraadtoestel voor tafelgebruik voor opstelling op een niet brandbare onderlaag. De verwarming gebeurt via drie buisbranders die vanaf de voorkant telkens m.b.v. een veiligheids- en stuurinrichting (instelement met thermo-elektrische beveiliging van de ontsteking) kunnen worden bediend. Voor de branderontsteking is een piëzo-elektrische ontsteking voorhanden.

De geëmailleerde braadpan wordt op het toestel gelegd. Er wordt geen vetopvangschuif gebruikt. Het toestel is enkel voorzien voor de aansluiting van propaan-butaan (vloeibaar gas). De aansluiting van het gastrobraadtoestel gebeurt rechtstreeks op de fles met vloeibaar gas d.m.v. een DVGW-goedgekeurde en toegelaten slangleiding en een regelaar voor vloeibaar gas.

LET OP! Voor industrieel gebruik mag het grilltoestel enkel met een beveiliging tegen slangbreuk volgens DIN 30693 in werking worden gesteld!

(Volgens VBG 21 §11 artikel 4 is voor verbruiksrichtingen in industriële installaties een lagedrukregelaar met geïntegreerde beveiliging tegen te hoge druk voorgeschreven.)

LET OP! Enkel voor gebruik in open lucht!

5. Veiligheidsinstructies

- Let op! Toestel enkel voor gebruik onder toezicht!
- In geval van gaslek onmiddellijk de afsluiter op de gasfles dichtdraaien!
- Het toestel tijdens het gebruik niet bewegen!
- Elke verandering aan het toestel kan gevaarlijk zijn!
- Onderdelen mogen niet worden veranderd!
- Let op! Toegankelijke onderdelen kunnen warm zijn. Kleine kinderen weghouden!
- Draag beschermende handschoenen als u aan warme onderdelen werkt!
- De pan nooit zonder vet verwarmen!
- De pan met gering vermogen opwarmen (kleine vlam!)

6. Opstelling

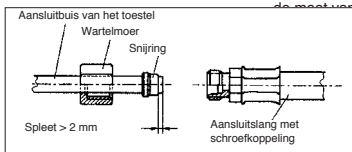
Het toestel is na de montage van de voet voorzien om op een vast onderstel met een niet brandbaar oppervlak te worden geplaatst. Er dient een minimumafstand van de muur van 25 cm in acht te worden genomen. Wanden die rond het toestel worden geplaatst mogen geenszins van brandbaar materiaal zijn.

Aansluiting van de slangkoppeling aan het toestel

- Wartelmoer, snijring en het deel met buitendraad van de slangschroefkoppeling met een gepast glijmiddel op de aansluitbuis van het toestel

schuiven zodat de aansluitbuis van het toestel aanslaat tegen de binnenste vlakke zijde van de schroefkoppeling.

- Wartelmoer in deze positie m.b.v. een gepast gereedschap goed vast aandraaien terwijl u aan de schroefkoppeling tegenhoudt. Daarbij de gasaansluiting niet belasten.
- Wartelmoer losdraaien en controleren of de snijring er goed op zit. De snijring mag niet van de aansluitbuis kunnen worden afgetrokken en u dient



- Schroefkoppelingsstukken opnieuw verbinden en goed vast en gasdicht aaneenschroeven. Met een door DVGW goedgekeurde lekkage-opsporingsspray of een toegelaten schuim vormend middel de verbindingplaatsen op dichtheid controleren.
- Er mag alleen een slangleiding alsook gasdrukregelaar worden gebruikt die in het land van bestemming telkens toegelaten zijn.
- De slangverbinding tussen toestel en gasfles mag niet langer zijn dan 1,50 m.

Aansluiting van de gasfles (5 kg of 11 kg)

U hebt de volgende onderdelen nodig:

- in de handel gebruikelijke gasfles
- nationaal toegelaten drukregelaar (voedingsdruk zie tabel "Technische gegevens") passend bij de gebruikte gasfles
- nationaal toegelaten slangleiding (voor Duitsland, Oostenrijk en Zwitserland bij de levering begrepen) DVGW-goedgekeurde lekkage opsporingsspray of schuim vormend middel
- Wartelmoer van de drukregelaar met de hand verbinden met de gasfles door hem tegen de wijsers van de klok in te draaien. Geen gereedschap gebruiken omdat daardoor de dichtheid van flesafsluiter kan worden beschadigd. Met een door DVGW goedgekeurde lekkage-opsporingsspray of een toegelaten schuim vormend middel de verbindingplaatsen op

dichtheid controleren.

- De gasfles mag enkel bij dichtgedraaide flesafsluiter worden verwisseld. Daarbij de gasfles weghouden van open vlam, vonken en elke ontstekingsbron.

Neem het volgende in acht:

- technische regels voor vloeibaar gas
- richtlijnen van de ongevallenverzekering voor het gebruik van vloeibaar gas voor speciale toepassingsgebieden.

7. Vóór de inbedrijfstelling

- Telkens voordat u het toestel in bedrijf neemt, dient u met een door DVGW goedgekeurde lekkage-opsporingsspray of een toegelaten schuim vormend middel de verbindingplaatsen op dichtheid te controleren.
LET OP! De controle mag niet gebeuren terwijl de vlam brandt.
- De braadpan grondig met spoelmiddelsop reinigen voordat u hem voor het eerst gebruikt.

8. Inbedrijfstelling

De ontsteking gebeurt steeds met de linker brander. Vervolgens kunt u de middelste brander en dan de rechter brander gewoon starten door de vlam over te brengen.

De linker kraanknevel vanuit de stand "dicht" met 90° naar links draaien, de knevel indrukken en de brander ontsteken door de piezo-ontsteking in werking te stellen. Na de ontsteking dient u de knevel nog ca. 10 seconden te blijven indrukken tot de brander in werking is.

Als de vlam dooft mag een tweede ontstekingspoging ten vroegste na 2 minuten gebeuren. De knevel kan,



9. Buitenbedrijfstelling

- Alle knevels naar de stand "dicht" draaien en de

flesafsluiter dichtdraaien.

10. Schoonmaken / onderhouden

- Gelieve de desbetreffende hygiënevoorschriften op te volgen. Deze aanwijzingen zijn niet als vervanging van deze voorschriften te beschouwen.
- Let op! Niet met water onder druk schoonmaken (niet afsprengen met waterslang, stoomstraal of hogedrukreiniger). Het toestel uitschakelen als de omgeving met water onder druk wordt gereinigd.
- Het toestel dient buiten bedrijf te worden gesteld en moet voldoende afgekoeld zijn voordat u het schoonmaakt. Onderdelen en accessoires van het toestel die in contact komen met levensmiddelen moeten na een schoonmaakbeurt met poetsmiddelen grondig met drinkwater worden afgespoeld. Voor de reiniging geen brandbare vloeistoffen gebruiken.
- De dagelijkse zorgvuldige reiniging van uw toestel na gebruik verzekert een perfecte werkwijze en een lange levensduur.

11. Herstelling

Herstellingen of onderhoudswerkzaamheden aan het toestel mogen enkel door een erkende gasfitter worden uitgevoerd.

I

1. Descrizione dell'apparecchio

- 1 Rivestimento esterno in acciaio inox
- 2 Sostegni del grill in acciaio inox
- 3 Piastra smaltata
- 4 Pulsante di regolazione a sinistra
- 5 Bruciatore a sinistra
- 6 Pulsante di regolazione al centro
- 7 Bruciatore al centro
- 8 Pulsante di regolazione a destra
- 9 Bruciatore a destra
- 10 Accenditore piezoelettrico

2. Caratteristiche tecniche

Dimensioni:	larghezza 645 mm
	profondità 525 mm
	altezza 270 mm
Carico nominale:	11,8 kW (Hi)
Potenza allacciata:	860 g/h
Attacco gas:	Ø 8 mm (tubo flessibile)
Categoria gas:	I _{3B/P} + I ₃₊
Peso:	20 kg
Paese di destinazione I _{3B/P} :	CH-IT
Paese di destinazione: I ₃₊ :	IT
Categoria:	I _{3B/P} + I ₃₊
Pressione di collegamento I _{3B/P} - CH:	50 mbar
Pressione di collegamento I _{3B/P} - IT:	30 mbar
Pressione di collegamento I ₃₊ - IT:	28-30/37 mbar
Osservazione:	
Approvato DVGW	
Regolatore di pressione e tubo flessibile specifici del paese, non compresi nella fornitura	

3. Accessori

Numero articolo	Denominazione
33.773.80	Basamento griglia uso gastro nomico
33.912.00	Regolatore della pressione del gas 50 mbar (osservare norme nazionali)

4. Uso corretto

Griglia da tavolo per uso gastronomico per il posizionamento su un supporto non infiammabile. Il riscaldamento avviene tramite tre bruciatori a tubo

che possono venire azionati da davanti rispettivamente da un dispositivo di sicurezza e di regolazione (elemento di regolazione con dispositivo di sicurezza termoelettrico). Per l'accensione dei bruciatori dispone di un accenditore piezoelettrico. La piastra smaltata viene posta sull'apparecchio. Non viene usato alcun dispositivo per la raccolta del grasso.

L'apparecchio è predisposto solo per il collegamento di propano-butano (gas liquidi). Il collegamento della griglia da tavolo avviene mediante un tubo flessibile approvato e omologato DVGW e un regolatore di gas liquido situato direttamente sulla bombola del gas liquido.

ATTENZIONE! Per l'uso professionale il grill può essere azionato solo con un dispositivo di protezione in caso di rottura del tubo secondo la norma DIN 30693!

(Secondo VBG 21, par. 11, capov. 4, per dispositivi di consumo in impianti professionali è obbligatorio un regolatore a bassa pressione con sicura per sovrappressione incorporata.)

ATTENZIONE! Solo per l'impiego all'aperto!

5. Avvertenze di sicurezza

- Attenzione! Apparecchio solo per l'impiego sotto controllo!
- In caso di perdita di gas svitare subito la valvola della bombola del gas!
- Non muovere l'apparecchio durante l'impiego!
- Ogni modifica sull'apparecchio può essere pericolosa!
- I componenti non devono essere modificati!
- Attenzione! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini!
- Per lavori su parti calde indossare guanti protettivi!
- Non riscaldare mai la piastra senza grasso!
- Riscaldare piano la piastra (a fiamma bassa)!

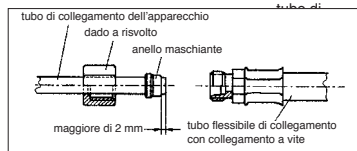
6. Posizionamento

L'apparecchio è concepito per la collocazione su una superficie non infiammabile, una volta montati i sostegni di appoggio. La distanza minima dal muro prescritta è di 25 cm. I paraventi mobili circostanti non devono assolutamente essere di materiali infiammabili.

Attacco del collegamento a vite del tubo flessibile

all'apparecchio

- Spingere il dado a risvolto, l'anello maschiante e la parte filettata esterna del collegamento a vite del tubo flessibile con un lubrificante adatto sul tubo di collegamento dell'apparecchio, in modo che il tubo di collegamento prema sulla superficie interna liscia del collegamento.
- Fissare saldamente il dado a risvolto in questa posizione mediante uno strumento adatto, bloccando intanto il collegamento a vite. In questa operazione non sollecitare il collegamento a gas.
- Allentare il dado a risvolto e controllare la posizione dell'anello maschiante. L'anello maschiante non deve poter essere estratto dal



- Ricollegare tutti i pezzi avvitabili saldamente e a prova di gas. Verificare la tenuta stagna dei punti di raccordo mediante uno spray approvato DVGW per la localizzazione delle perdite o un prodotto schiumogeno omologato.
- Si devono usare solo tubi e regolatori della pressione del gas omologati nel paese di destinazione.
- Il collegamento a tubo flessibile tra l'apparecchio e la bombola del gas non deve superare 1,50 m.

Attacco alla bombola del gas (risp. 5 kg e 11 kg)

Sono necessari solo i seguenti pezzi:

- bombola del gas comunemente reperibile in commercio
- regolatore di pressione (per pressione di alimentazione vedi tabella "Caratteristiche tecniche") omologato a livello nazionale e adatto alla bombola del gas utilizzata
- tubo flessibile omologato a livello nazionale (compreso tra gli elementi forniti in Germania, Austria e Svizzera)
- spray per la localizzazione delle perdite approvato

DVGW o prodotto schiumogeno

- Collegare manualmente il dado a risvolto del regolatore di pressione alla bombola del gas ruotandolo leggermente a sinistra. Non utilizzare utensili, perché possono danneggiare la guarnizione della valvola della bombola. Verificare la tenuta stagna dei punti di raccordo mediante uno spray approvato DVGW per la localizzazione delle perdite o un prodotto schiumogeno omologato.
- La bombola del gas deve essere sostituita solo quando la valvola è chiusa. In tal caso tenere lontana la bombola da fiamme libere, scintille e qualsiasi fonte di accensione.

Fare attenzione alle:

- regole tecniche per gas liquidi
- direttive dell'associazione di categoria per l'utilizzo di gas liquidi per speciali settori d'impiego

7. Prima della messa in esercizio

- Prima di ogni messa in esercizio dell'apparecchio verificare la tenuta stagna dei punti di raccordo mediante uno spray approvato DVGW per la localizzazione delle perdite o un prodotto schiumogeno omologato.
- **ATTENZIONE!** L'esame non deve essere eseguito se ci sono fiamme accese.
- Prima di usarla per la prima volta, pulire a fondo la piastra con una soluzione di detergente.

8. Messa in esercizio

L'accensione avviene sempre con il bruciatore sinistro. Poi si può avviare il bruciatore centrale e infine quello destro mediante un semplice passaggio della fiamma.

Girare la manopola sinistra del rubinetto di 90° verso sinistra dalla posizione "chiuso", premere la manopola e accendere il bruciatore mediante l'attivazione dell'accenditore piezoelettrico. Dopo l'accensione la manopola deve rimanere premuta per ca. 10 secondi finché il bruciatore rimane in esercizio.

Dopo lo spegnimento della fiamma si può tentare una



9. Messa fuori esercizio

- Mettere tutte le manopole in posizione "chiuso" e chiudere la valvola della bombola del gas.

10. Pulizia / cura

- Rispettate le norme igieniche appropriate. Queste indicazioni non bastano a sostituirle.
- **Attenzione!** Non pulire con acqua in pressione (spruzzi con tubo flessibile dell'acqua, getto di vapore o idropulitrice). Se l'ambiente circostante viene pulito con acqua in pressione, disattivare l'apparecchio!
- Per la pulizia l'apparecchio deve essere fuori esercizio e sufficientemente raffreddato. Le parti dell'apparecchio e gli accessori che entrano in contatto con cibi, devono essere sciacquati a fondo con acqua potabile dopo la pulizia con il detergente. Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia.
- La pulizia giornaliera e accurata dell'apparecchio dopo l'impiego assicura un funzionamento corretto e una lunga durata.

11. Riparazione

Le riparazioni ed i lavori di manutenzione sull'apparecchio devono venire eseguiti solo da un installatore specializzato di impianti a gas.

1. Popis přístroje

- 1 Kryt grilu ušlechtilá ocel
- 2 Nohy grilu ušlechtilá ocel
- 3 Pánev smaltovaná
- 4 Regulační knoflík vlevo
- 5 Hořák vlevo
- 6 Regulační knoflík střed
- 7 Hořák střed
- 8 Regulační knoflík vpravo
- 9 Hořák vpravo
- 10 Piezoelektrický zapalovač

2. Technická data

Rozměry:	šířka 645 mm hloubka 525 mm výška 270 mm
Jmenovitá zátěž:	11,8 kW (Hi)
Jmenovitý příkon:	860 g/h
Připojení plynu:	Ø 8 mm (hadice)
Plynová kategorie:	I _{3B} /P
Hmotnost:	20 kg
Země určení:	CZ
Kategorie:	I _{3B} /P
Připojovací tlak:	50 mbarů / 30 mbarů
Poznámka:	
DVGW přezkoušen	
Regulátor tlaku a hadice na plyn jsou specifické podle země určení a nejsou obsaženy v rozsahu dodávky	

3. Příslušenství

Číslo výrobku	Označení
33.773.80	Gastro podstavec
33.912.00	Regulátor tlaku plynu 50 mbarů (dodržovat národní předpisy)

4. Použití podle účelu určení

Gastro stolní gril k umístění na nehořlavý podklad. Vytápění zajišťují tři trubkové plynové hořáky, které mohou být ovládány pomocí vždy jednoho, na čelní straně umístěného, bezpečnostního a řídicího zařízení (nastavovací prvek s termoelektrickou zapalovací pojistkou). Na zapálení hořáků je k

dispozici piezoelektrický zapalovač.

Smaltovaná grilovací pánev se na přístroj položí. Zařízení na zachytávání tuku není použito. Přístroj je zařízen pouze na připojení propan-butanu (zkapalněný plyn). Připojení Gastro grilu se provádí pomocí hadicového vedení přezkoušeného a schváleného od DVGW a regulátoru zkapalněného plynu přímo na láhev se zkapalněným plynem.

POZOR! Pro živnostenské účely smí být gril provozován pouze s pojistkou proti zlomu hadice podle DIN 30693!

(Podle VBG 21 §11 odst. 4 je pro spotřební zařízení v živnostenských zařízeních předepsán nízkotlaký regulátor s integrovanou přetlakovou pojistkou.)

POZOR! Pouze pro použití na volném prostranství!

5. Bezpečnostní pokyny

- Pozor! Přístroj pouze pro provoz pod dohledem!
- Při unikání plynu okamžitě zavřít ventil na plynové láhvi!
- Přístrojem během provozu nepohybovat!
- Každá změna na přístroji může být nebezpečná!
- Konstrukční díly nesmí být pozměňovány!
- Pozor! Přístupné části mohou být horké. Nepouštět do blízkosti malé děti!
- Při práci na horkých částech používat ochranné rukavice!
- Pánev nikdy neroztápět bez tuku!
- Pánev roztápět s malým výkonem (slabé hoření)!

6. Umístění

Přístroj je po montáži nohou určen k umístění na pevném podkladě s nehořlavým povrchem. Předepsaná minimální vzdálenost od zdi musí činit 25 cm. Okolo postavené zdi nesmí být v žádném případě z hořlavého materiálu.

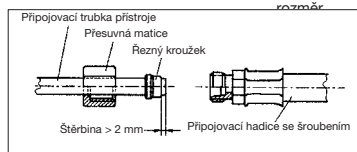
Připojení hadicového šroubení na přístroji

- Přesuvnou matici, řezný kroužek a díl s vnějším závitem pomocí vhodného kluzného prostředku nasunout na připojovací trubku tak, aby připojovací trubka přístroje přiléhala na vnitřní rovnou plochu šroubení.
- Přesuvnou matici pomocí vhodného nářadí v této poloze pevně utáhnout, přitom šroubení

CZ

přidržovat. Přitom připojení plynu nezatěžovat.

- Přesuvnou matici povolít a překontrolovat polohu řezného kroužku. Řezný kroužek se nesmí nechat z připojovací trubky stáhnout a musí být dodržen rozměr.



- Díly šroubení opět spojit a pevně a plynotěsně sešroubovat tak, aby neunikal plyn. Pomocí od DVGW schváleného spreje na vyhledávání netěsností nebo pomocí jiného schváleného pěnnotvorného prostředku překontrolovat těsnost spojených míst.
- Používat se smí pouze v zemi určené schválené hadicové vedení a regulátor tlaku plynu.
- Hadicové spojení mezi přístrojem a láhví s plynem nesmí překročit 1,50 m.

Připojení na plynovou láhev (5 kg event. 11 kg)

Potřebné jsou následující díly:

- plynová láhev běžně dostupná v obchodní síti národně schválený regulátor tlaku (zásobovací tlak viz tabulka „Technická data“) vhodný pro použitou plynovou láhev
- národně schválené hadicové vedení (pro Německo, Rakousko a Švýcarsko v rozsahu dodávky)
- DVGW schválený sprej na vyhledávání netěsností nebo pěnnotvorný prostředek
- Přesuvnou matici regulátoru tlaku otáčením rukou doleva spojit s plynovou láhví. Nepoužívat žádné nářadí, protože by se tím mohlo poškodit těsnění ventilu láhve. Pomocí od DVGW schváleného spreje na vyhledávání netěsností nebo pomocí jiného schváleného pěnnotvorného prostředku překontrolovat těsnost spojených míst.
- Plynová láhev smí být vyměňována pouze s uzavřeným ventilem plynové láhve. Přitom plynovou láhev nedávat do blízkosti otevřeného ohně, jisker a jakýchkoliv zápalných zdrojů.

Dodržovat je třeba:

- TRF Technická pravidla pro zkvapalnělý plyn
- Směrnice profesní oborové organizace pro

používání zkvapalněného plynu pro speciální oblasti použití

7. Před uvedením do provozu

- Před každým uvedením do provozu pomocí od DVGW schváleného spreje na vyhledávání netěsností nebo pomocí jiného schváleného pěnnotvorného prostředku překontrolovat těsnost spojených míst. POZOR! Kontrola se nesmí provádět při hořícím plameni.
- Pánev před prvním použitím důkladně omýt prostředkem na mytí nádobí.

8. Uvedení do provozu

Zapálení se provede vždy levým hořákem. Poté může být zapálen střední hořák a nakonec pravý hořák přeskočením plamene.

Levý knoflík otočit z polohy „Zavřeno“ o 90° doleva, knoflík zatlačit a hořák pomocí piezoelektrického zapalovače zapálit. Po zapálení musí zůstat knoflík ještě cca 10 vteřin zatlačen, než zůstane hořák v provozu.

Při zhasnutí plamene smí být druhý pokus o zapálení proveden nejdříve po dvou minutách. Podle potřeby může být knoflík otáčen z obrázku malého plamene (slabé hoření) na obrázku většího plamene (silné hoření).



Zavřeno

silné hoření

slabé hoření

9. Odstavení z provozu

- Všechny knoflíky dát do polohy „Zavřeno“ a uzavřít ventil plynové láhve.

10. Čištění / Údržba

- Prosím dbejte příslušných hygienických předpisů. Tyto pokyny nejsou jejich náhradou.
- Pozor! Nečistit pomocí tlakové vody (ostříkání hadicí, proudem páry nebo vysokotlakým čističem). Pokud je okolí čištěno tlakovou vodou,

přístroj vypnout!

- Přístroj musí být při čištění odstaven z provozu a dostatečně ochlazen. Části přístroje a příslušenství, přicházející do styku s potravinami, musí být po vyčištění čisticími prostředky důkladně opláchnuty pitnou vodou. Na čištění nepoužívat žádné hořlavé kapaliny.
- Denní a pečlivé čištění přístroje po použití Vám zaručí bezvadnou funkci a dlouhou životnost.

11. Oprava

Opravy a údržbové práce smí být prováděny pouze instalátérem autorizovaným pro práci s plynem.

SLO**1. Opis naprave**

- 1 Ohišje različna plemenito jeklo
- 2 Podnožje različna plemeniti jeklo
- 3 Emajlirana ponev različna
- 4 Regulirni gumb levo
- 5 Gorilec levo
- 6 Regulirni gumb sredina
- 7 Gorilec sredina
- 8 Regulirni gumb desno
- 9 Gorilec desno
- 10 Piezo vžigalnik

2. Tehnični podatki

Dimenzije: širina 645 mm
 globina 525 mm
 višina 270 mm

Nazivna obremenitev:	11,8 kW (Hi)
Priključna vrednost:	860 g/h
Plinski priključek:	Ø 8 mm (cevi)
Plin - kategorija:	I3B/P
Teža:	20 kg
Namembna država:	SLO
Kategorija:	I3B/P
Priključni tlak:	50 mbar

Opomba:

DVGW-preverjeno

Tlačni regulator in plinska cev sta specifična za dotično državo, nista zajeta v obsegu dobave

3. Pripor

Številka artikla	Oznaka
33.773.80	Gastro podnožje
33.912.00	Plinski tlačni regulator 50 mbar (upoštevajte nacionalne predpise)

4. Namenska uporaba

Gastro pekač – namizna naprava za postavitve na negorljivo podlago. Segrevanje se izvaja preko treh cevni gorilcev, ki jih lahko vklaplamo na sprednji strani preko varnostne in krmilne naprave (nastavljalni člen s termo-električnim vžigalnim varovalom). Za prižiganje gorilca obstaja na napravi Piezo vžigalnik. Emajlirano ponev različna postavimo na napravo. Drsnik prestreznika maščobe se ne uporablja.

18

Naprava je konstruirana samo za priklop na propan-butan (tekoči plin). Priklop gastro pekača se izvrši s pomočjo DVGW-testirane in odobrene plinske cevi z regulatorjem tekočega plina neposredno na jeklenko s tekočim plinom.

POZOR! Za obrtniško uporabo se sme ražen uporabljati samo s cevnim prelomnim varovalom v skladu z normo DIN 30693!

(V skladu s predpisi VBG 21 §11 Odst.4 je za uporabo takšnih naprav v obrtniške namene predpisani nizkotlačni regulator z integriranim nadtlučnim varovalom.)

POZOR! Samo za uporabo na prostem!

5. Varnostni napotki

- Pozor! Naprava sme obratovati samo pod nadzorom!
- V primeru puščanja plina takoj zaprite ventil na plinski jeklenki!
- Naprave med obratovanjem ne premikajte!
- Vsako izvajanje sprememb na napravi ima lahko nevarne posledice!
- Sestavnih delov naprave ne smete spreminjati!
- Pozor! Deli, do katerih je možen dostop, so lahko vroči. Majhni otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave!
- Pri delu z vročimi sestavnimi deli naprave uporabljajte zaščitne rokavice!
- Ponev nikoli ne segrevajte brez maščobe!
- Ponev začnite segrevati na majhnem ognju (mali ogenj)!

6. Postavitev

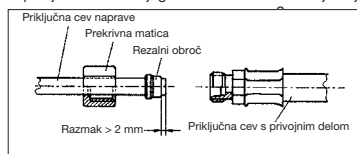
Naprava je predvidena za postavitve z montiranim podnožjem na čvrsto negorljivo podlago. Predpisana najmanjša razdalja postavitve od stene mora znašati 25 cm. Stene, ki se nahajajo okrog pekača, ne smejo biti v nobenem primeru iz gorljive snovi.

Priklop cevnega privojnega dela na napravi

- Prekrivno matico, rezalni obroč in zunanji navojni del cevnega privojnega dela potisnite s primernim drsnim sredstvom na priključno cev naprave tako, da pride priključna cev naprave vse do ravne površine privojnega dela.
- Prekrivno matico čvrsto zategnite v tem položaju s pomočjo odgovarjajočega orodja in pri tem držite kontra privojni del. Pri tem ne obremenjujte

plinskega priključka.

- Odvijte prekrivno matico in preverite sedež rezalnega obroča. Rezalni obroč mora biti nameščen tako, da ga ni možno potegniti dol iz priključne cevi in njegova izmera mora biti najmanj



- Ponovno namestite privojne dele in jih čvrsto privijte tako, da plin ne bo uhajal. S pršilom (spray), ki ima dovoljenje kontrole DVGW, ali s kakšnim drugim dovoljenim penilnim sredstvom preverite tesnenje na privojnih mestih.
- Uporabljati se sme samo tiste cevi in plinske tlačne regulatorje, ki so dovoljeni za uporabo v dotični namembni državi
- Cevna povezava med napravo in plinsko jeklenko ne sme biti daljša od 1,50 m.

Prikllop na plinsko jeklenko (5 kg oz. 11 kg)

Za prikllop na plinsko jeklenko so potrebni sledeči deli:

- običajna plinska jeklenka
- nacionalno priznani tlačni regulator (glede plinskega tlaka glej tabelo „Tehnični podatki“), ki odgovarja dotični plinski jeklenki
- nacionalno priznana plinska cev (za Nemčijo, Avstrijo in Švico v obsegu dobave)
- DVGW-priznana pršilo (sprej) za testiranje tesnenja ali penilno sredstvo
- Prekrivno matico tlačnega regulatorja povežite z ročnim obračanjem v levo na plinsko jeklenko. Ne uporabljajte nobenega orodja, ker lahko z orodjem poškodujete tesnilo ventila jeklenke. S pršilom (spray), ki je odobren po DVGW ali s kakšnim drugim dovoljenim penilnim sredstvom preverite tesnenje na priključnih mestih.
- Plinsko jeklenko smete zamenjavati samo pri zaprtem ventilu plinske jeklenke. Pri tem držite plinsko jeklenko stran od odprtega ognja, isker in kakršnih koli virom vžiga.

Upoštevajte:

- Tehnična pravila TRF za tekoči plin
- Smernice poklicnega združenja za uporabo tekočega plina za posebna področja uporabe

7. Pred uporabo

- Pred vsako uporabo naprave preverite tesnenje na priključnih mestih s pomočjo pršila za preverjanje tesnenja (spray), ki ima dovoljenje DVGW, ali s kakšnim drugim dovoljenim penilnim sredstvom. POZOR! Takšno preverjanje tesnenja ne smete izvajati pri gorečem plamenu.
- Pred prvo uporabo temeljito očistite ponev pekača s čistilnim sredstvom.

8. Uporaba

Napravo prižigajte zmeraj z levim gorilcem. Potem lahko prižgete še srednji gorilec in nato desni gorilec z enostavnim prevžiganjem plamena.

Z levim ročajem pipe premaknite z obračanjem iz položaja „zaprto“ v položaj za 90° v levo, potisnite ročaj notri in prižgite gorilec s pritiskom na Piezo vžigalnik. Po vžiganju morate držati ročaj še približno 10 sekund v pritisnjem položaju tako, da gorilec lahko začne trajno goreti.

Če plamen ugasne, smete ponovno poskusiti prižgati gorilec šele po dveh minutah. Po potrebi lahko ročaj obračate od majhne slike plamena (mali ogenj) do velike slike plamena (močan ogenj). Med tema dvema položajema je možno brezstopenjsko nastaviteljno nastaviteljno območje.



zaprto



močan ogenj



mali ogenj

9. Izkllop naprave

- Vse ročaje pomaknite v položaj „zaprto“ in zaprite ventil plinske jeklenke.

10. Čiščenje / nega

- Prosimo, če upoštevate zadevne higienske predpise. Le-ti napotki ne predstavljajo nadomestila za higienske predpise.
- Pozor! Naprave ne čistite z vodnim curkom pod pritiskom (brizganje z vodno cevjo, s parnim curkom ali s čistilno napravo pod visokim pritiskom). Če okolično okrog naprave čistite z vodnim curkom pod pritiskom, izključite napravo!

SLO

- Pri čiščenju morate napravo izključiti in jo pustiti , da se zadostno ohladi. Dele naprave in pribor, ki prihajajo v stik z živilii, je treba po čiščenju s čistilnim sredstvom temeljito splakniti s čisto pitno vodo. Pri čiščenju ne uporabljajte nobenih gorljivih tekočin.
- Dnevno in skrbno čiščenje Vaše naprave po uporabi zagotavlja brezhibno delovanje in dolgo življensko dobo naprave.

11. Popravilo

Popravila in vzdrževalna opravila na napravi sme izvajati samo pooblaščen plinski instalater.

1. Popis prístroja

- 1 Teleso grilu z nerezú
- 2 Nohy grilu z nerezú
- 3 Panvica na pečenie emailovaná
- 4 Regulačné tlačidlo vľavo
- 5 Horák vľavo
- 6 Regulačné tlačidlo v strede
- 7 Horák v strede
- 8 Regulačné tlačidlo vpravo
- 9 Horák vpravo
- 10 Piezoelektrický zapalovač

2. Technické údaje

Dimenzie:

Šírka 645 mm

Hĺbka 525 mm

Výška 270 mm

Menovité zaťaženie: 11,8 kW (Hi)

Menovitý príkon: 860 g/h

Plynové pripojenie: Ø 8 mm

(hadica)

Kategória plynu: I3B/P

Hmotnosť: 20 kg

Krajina použitia: SK

Kategória: I3B/P

Tlak pripojenia: 50 mbar

Poznámka:

Preskúšané podľa DVGW

Plynový regulátor a plynová hadica sú špecifické pre danú krajinu, nie sú súčasťou dodávky.

3. Príslušenstvo

Číslo výrobku Označenie

33.773.80 Gastro podstavec

33.912.00 Tlakový regulátor 50 mbar

(dodržiavať národné predpisy)

4. Správne použitie prístroja

Stolný gastronomický pekáč určený pre postavenie na nehorľavom podklade. Ohrev sa uskutočňuje pomocou troch rúrkových horákov, ktoré sú z prednej strany ovládateľné samostatným bezpečnostným a riadiacim ovládačom (nastavovací prvok s termoelektrickou zápalnou poistkou). Na zapalovanie horákov je k dispozícii piezoelektrický zapalovač.

Emailovaná panvica na pečenie sa položí zhora na prístroj. Pri pečení sa nepoužíva žiaden posuvný zachytávač oleja.

Prístroj je určený výlučne pre pripojenie na propánbután (tekutý plyn). Pripojenie gastronomického pekáča sa uskutočňuje pomocou hadicového vedenia preskúšaného a schváleného podľa predpisov DVGW a pomocou regulátora na tekutý plyn priamo na nádobu s tekutým plynom.

POZOR! Pre používanie na podnikateľské účely sa môže tento grilovací prístroj používať len ak je vybavený poistkou proti poškodeniu hadice podľa DIN 30693!

(Podľa smernice VBG 21 §11 odst.4 je predpísané pre spotrebiteľské zariadenia v podnikateľských prevádzkach nízkotlakový regulátor s integrovanou poistkou proti pretlaku.)

POZOR! Určené len na použitie vo vonkajšom prostredí!

5. Bezpečnostné pokyny

- Pozor! Prístroj je určený na používanie pod stálym dozorom!
- Pri úniku plynu zastavíte okamžite ventil na plynovej fľaši!
- Počas prevádzky s prístrojom nepohybovať!
- Každá zmena vykonaná na prístroji môže byť nebezpečná!
- Jednotlivé súčiastky nesmú byť menšie!
- Pozor! Prístupné časti prístroja môžu byť horúce. Zabráňte prístup malým deťom!
- Pri práci s horúcimi časťami prístroja používajte ochranné rukavice!
- Panvicu nikdy nezohrievajte bez tuku!
- Panvicu rozohrievajte vždy s nízkym výkonom (malý plameň)!

6. Umiestnenie prístroja

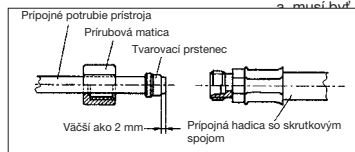
Prístroj je po montáži nôh určený na postavenie na pevnom podklade s nehorľavým povrchom. Predpísaný minimálny odstup od steny je 25 cm. Okolité steny v blízkosti prístroja nesmú byť v žiadnom prípade z horľavého materiálu.

Pripojenie hadice skrutkovým spojmom na prístroji

- Prírubová matica, tvarovací prstenec a článok s vonkajším závitom skrutkového spoja zasunúť spolu s vhodným klzným prostriedkom takým

SK

- spôsobom na prípojné potrubie prístroja, aby prípojné potrubie prístroja narazilo na vnútornú rovnú plochu skrutkového spoja.
- Prírubová matica sa musí v tejto pozícii pevne priskrutkovať pomocou vhodného nástroja, pričom sa musí skrutkový spoj držať v protismere. Pritom nezatažovať samotný prípoj plynu.
- Uvoľniť prírubovú maticu a skontrolovať správnu polohu tvarovacieho prstenca. Tvarovací prstenec nesmie byť snímateľný dole z prípojného potrubia a musí byť



- Jednotlivé diely skrutkového spoja znovu spojiť a pevne plynotesne zoskrutkovať. Skontrolovať tesnosť celého skrutkového spojenia pomocou skúšobného spreju (schváleného podľa DVGW) alebo pomocou schváleného penového prostriedku.
- V každej krajine použitia sa smú používať len také hadicové vedenia ako aj regulátory tlaku, ktoré sú pre danú krajinu schválené.
- Hadicové spojenie medzi prístrojom a plynovou fľašou nesmie prekročiť 1,50 m.

Prípojenie na plynovú fľašu (5 kg resp. 11 kg)

Na prípojenie sú potrebné nasledovné súčiastky:

- bežná plynová fľaša
- národne schválený tlakový regulátor (napájací tlak pozri tabuľku „Technické údaje“) vhodný pre použitie plynovej fľaše
- národne schválené hadicové vedenie (pre Nemecko, Rakúsko a Švajčiarsko ako súčasť dodávky)
- Skúšobný sprej na netesnosti (podľa DVGW) alebo penový prostriedok
- Prírubovú maticu tlakového regulátora spojiť s plynovou fľašou točením rukou doľava. Nepoužívajte na dofahovanie žiaden nástroj, pretože by sa tak mohlo poškodiť tesnenie ventilu fľaše.
- Skontrolovať tesnosť celého skrutkového spojenia pomocou skúšobného spreju (schváleného podľa

DVGW) alebo pomocou schváleného penového prostriedku.

- Plynová fľaša môže byť vymieňaná len ak je na nej
- zatvorený plynový ventil. Pritom sa nesmie v
- blízkosti fľaše nachádzať otvorený oheň, iskry
- alebo akékoľvek iné zdroje zapálenia.

Dodržiavajte nasledovné predpisy:

- Technické pravidlá pre tekutý plyn - TRF
- Smernice profesnej odbornej organizácie pre použitie tekutých plynov na špeciálne oblasti použitia

7. Pred uvedením do prevádzky

- Pred každým uvedením prístroja do prevádzky skontrolovať tesnosť celého skrutkového spojenia pomocou skúšobného spreju (schváleného podľa DVGW) alebo pomocou schváleného penového prostriedku.
POZOR! Skúška sa nesmie uskutočniť pri horiacom plameni.
- Panvicu na pečenie pred prvým použitím dôkladne vyčistiť prostriedkom na umývanie riadu.

8. Uvedenie do prevádzky

Zapálenie sa vždy uskutočňuje pomocou ľavého horáku. Potom môže byť zapálený prostredný horák, a nakoniec pravý horák jednoduchým prenesením plameňa.

Ľavý kohútový vypínač otočiť z polohy „zatvorený“ o 90° doľava, zatlačiť vypínač dovnútra a zapáliť horák stlačením piezoelektrického zapalovača. Po zapálení musí byť vypínač v zatlačenej polohe ešte cca 10 sekúnd, až kým sa horák dostane do samostatnej prevádzky.

Pri zhasnutí plameňa sa smie druhý pokus o zapálenie uskutočniť najskôr po dvoch minútach. Podľa potreby môže byť zapalovač nastavený na nižší



9. Uvedenie mimo prevádzku

- Všetky vypínače otočíte do polohy „zatvorený“ a zatvoríte ventil na plynovej fľaši.

10. Čistenie / starostlivosť

- Prosím dodržiavajte príslušné hygienické predpisy. Tieto pokyny nie sú náhradou za hygienu.
- Pozor! Nečistíte pomocou tlakovej vody (ostrekovanie vodou z hadice, prúdom pary alebo vysokotlakovým čistiacim zariadením). Ak sa čistí okolie prístroja pomocou tlakovej vody, musí sa prístroj vypnúť!
- Prístroj sa musí pri čistení úplne vypnúť a musí byť dostatočne vychladnutý. Všetky časti prístroja a príslušenstvo, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, musia byť po vyčistení pomocou čistiacich prostriedkov dôkladne opláchnuté pitnou vodou. Na čistenie nepoužívajte žiadne horľavé tekutiny.
- Každodenné a dôkladné čistenie Vášho prístroja po jeho použití zaručuje bezchybnú funkciu a dlhú životnosť.

11. Oprava

Opravy a údržbové práce na prístroji smú byť vykonávané len odborným plynovým inštalatérom.

Ersatzteilliste LE-Gastro III
Ersatzteilliste LE-Gastro III

Art.Nr. 33.773.40, I-Nr. 01013
Art.Nr. 33.773.41, I-Nr. 01013

Pos.	Beschreibung	Ersatzteilnr.
02	Grillfüße Edelstahl	33.773.40.01.002
03	Bratpfanne emailliert	33.773.40.01.001
04	Reglerknopf links	33.773.40.01.003
06	Reglerknopf mitte	33.773.40.01.003
08	Reglerknopf rechts	33.773.40.01.003
10	Piezozünder	33.773.40.01.004

- D** EG Konformitätserklärung
- GB** EC Declaration of Conformity
- F** Déclaration de Conformité CE
- NL** EC Conformiteitsverklaring
- E** Declaracion CE de Conformidad
- P** Declaração de conformidade CE
- S** EC Konformitetsförklaring
- FIN** EC Yhdenmukaisuusilmoitus
- N** EC Konfirmatserklæring
- RUS** EC Заявление о конформности
- HR** Dichiarazione di conformità CE
- RO** Declarație de conformitate CE
- TR** AT Uygunluk Deklarasyonu

Einhell®

- GR** EC Δήλωση περι της ανταπόκρισης
- I** Dichiarazione di conformità CE
- DK** EC Overensstemmelseserklæring
- CZ** EU prohlášení o konformitě
- H** EU Konformkijelentés
- SL** EU Izjava o skladnosti
- PL** Oświadczenie o zgodności z normami Europejskiej Wspólnoty
- SK** Vyhásenie EU o konformite
- BG** Декларация за съответствие на ЕО



Grillgerät LE-Gastro III

Der Unterzeichnende erklärt in Namen der Firma die Übereinstimmung des Produktes.
 The undersigned declares in the name of the company that the product is in compliance with the following guidelines and standards.
 Le soussigné déclare au nom de l'entreprise la conformité du produit avec les directives et normes suivantes.
 De ondertekenaar verklaart in naam van de firma dat het product overeenstemt met de volgende richtlijnen en normen.
 El abajo firmante declara, en el nombre de la empresa, la conformidad del producto con las directrices y normas siguientes.
 O signatário declara em nome da firma a conformidade do produto com as seguintes directivas e normas.
 Undertecknad förklarar i firmans namn att produkten överensstämmer med följande direktiv och standarder.
 Allekirjoittanut ilmoittaa liikkeen nimissä, että tuote vastaa seuraavia direktiivejä ja standardeja:
 Undertegnede erklærer på vegne av firmaet at produktet samsvarer med følgende direktiver og normer.
 Подписавшийся подтверждает от имени фирмы, что настоящее изделие соответствует требованиям следующих нормативных документов.
 Az aláíró kijelenti, a cég nevében a termék megegyezését a

következő irányvonalakkal és normákkal.
 Subsemnatul declară în numele firmei că produsul core-spunde următoarelor directive și standarde.
 Imzalayan kiji, firma adına ürününi aşajida anılan yönetmeliklere ve normlara uygun olduğunu beyan eder.
 Εν ονόματι της εταιρείας δηλώνεται ο υπογεγραμμένος την συμμόρφωση του προϊόντος προς τους ακόλουθους κανονισμούς και τα ακόλουθα πρότυπα.
 Il sottoscritto dichiara a nome della ditta la conformità del prodotto con le direttive e le norme seguenti.
 På firmaets vegne erklærer undertegnede, at produktet imødekommer kravene i følgende direktiver og normer.
 Niže podepsany jménom firmy prohlašuje, že výrobek odpovídá následujícím směrnici a normám.
 Az aláíró kijelenti, a cég nevében a termék megegyezését a következő irányvonalakkal és normákkal.
 Podpisani izjavjam v imenu podjetja, da je proizvod v skladnosti s sledečimi smernicami in standardi.
 Nizej podpisany oświadcza w imieniu firmy, że produkt jest zgodny z następującymi wytycznymi i normami.
 Podpisujući zavezno prehlasiuje v mene firme, že tento výrobek je v súlade s nasledovnými smernicami a normami.
 Допуподписанийт декларира от името на фирмата съответствието на продукта.

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 98/37/EG | <input type="checkbox"/> 89/686/EWG | Einhell AG
Wiesenweg 22
D-94405 Landau/Isar |
| <input type="checkbox"/> 73/23/EWG | <input type="checkbox"/> 87/404/EWG | |
| <input type="checkbox"/> 97/23/EG | <input type="checkbox"/> R&TTED 1999/5/EG | |
| <input type="checkbox"/> 89/336/EWG | <input type="checkbox"/> 2000/14/EG: L_{WM}.....dB(A); L_{WA}.....dB(A) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> 90/396/EWG | | |

DIN EN 203-1 (07/1996); DIN EN 498 (12/1998)

Landau/Isar, den 13.10..2003

B. Brühl
 Brunhölzl
 Leiter Produkt-Management

A. Landauer
 Landauer
 Produkt-Management

Archivierung / For archives: 3377340-44-4160230-G

GARANTIEURKUNDE

Wir gewähren Ihnen zwei Jahre Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen. Die Garantiezeit beginnt jeweils mit dem Tag der Lieferung, der durch Kaufbeleg, wie Rechnung, Lieferschein oder deren Kopie, nachzuweisen ist. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Funktionsfehler am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die dazu benötigten Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

Ausschluss: Die Garantiezeit bezieht sich nicht auf natürliche Abnutzung oder Transportschäden, ferner nicht auf Schäden, die infolge Nichtbeachtung der Montageanleitung und nicht normgemäßer Installation entstanden. Der Hersteller haftet nicht für indirekte Folge- und Vermögensschäden. Durch die Instandsetzung wird die Garantiezeit nicht erneuert oder verlängert. Bei Garantieanspruch, Störungen oder Ersatzteilbedarf wenden Sie sich bitte an.

ISC GmbH · International Service Center
Eschenstraße 6 · D-94405 Landau/Isar (Germany)
Info-Tel. 0180-120 509 · Telefax 0 99 51-26 10 und 52 50
Service- und Infoserver: <http://www.isc-gmbh.info>

Technische Änderungen vorbehalten
Technical changes subject to change
Sous réserve de modifications
Technische wijzigingen voorbehouden
Salvo modificaciones técnicas
Förbehåll för tekniska förändringar
Oikeus teknisiin muutoksiin pidettävään
Der tages forbehold for tekniske ændringer
Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα
τεχνικών αλλαγών
Con riserva di apportare modifiche tecniche
Tekniske ændringer forbeholdes
Technické zmeny vyhrazeny
Technikai változások jogát fenntartva
Tehnične spremembe pridržane.
Zastrzeżenie w sprawie wprowadzania zmian technicznych
Se rezervă dreptul la modificări tehnice.
Teknik değişiklikler olabılır
Technické zmeny vyhradené
Запазва се правото за технически промени

Ⓞ GARANTIEURKUNDE

Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufes und beträgt 2 Jahre.

Die Gewährleistung erfolgt für mangelhafte Ausführung oder Material- und Funktionsfehler. Die dazu benötigten Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet. Keine Gewährleistung für Folgeschäden.

Ihr Kundendienstansprechpartner

Ⓢ GARANTIE

La période de garantie commence à partir de la date d'achat et dure 2 ans.

Sont pris en charge: les défauts de matériel ou de fonctionnement et de fabrication. Les pièces de rechange requises et les heures de travail ne seront pas facturées. Pas de prise en charge de garantie pour les dommages survenus ultérieurement.

Votre service après-vente.

Ⓢ GARANTIE

De garantieduur begint op de koopdatum en bedraagt 2 jaare.

De garantie geldt voor gebreken aan de uitvoering of materiaal- en functiefouten.

Da daarvoor benodigde onderdelen en het arbeidsloon worden niet in rekening gebracht. Geen garantie op verdere schaden.

uw contactpersoon van de klantenservice

Ⓢ CERTIFICATO DI GARANZIA

Il periodo di garanzia inizia nel globo dell'acquisto da 2 anni. La garanzia vale nel caso di confezione difettosa oppure di difetti del materiale e del funzionamento. Le componenti da sostituire e il lavoro necessario per la riparazione non vengono calcolati. Non c'è alcuna garanzia nel caso di danni successivi.

Il vostro centro di assistenza.

Ⓢ ZÁRUČNÍ LIST

Záruční doba začíná dnem koupě a činí 2 rok. Záruka bude poskytnuta v případě chybného provedení nebo vady materiálu a funkčnosti. K tomu potřebné náhradní díly a pracovní doba nebudou účtovány.

Záruka se nevztahuje na následné škody.

Váš zákaznický servis

Ⓢ GARANCIJSKI LIST

Garancijski rok začne teči z dnem nakupa in znaša 2 leti.

Garancija velja za pomanjkljivo izvedbo ali napake na materialu ali pri delovanju. Uporabljeni rezervni deli in eventualni porabljen čas za delo se ne obračunajo.

Garancije za posledično škodo ni.

Vaša kontaktna oseba v servisni službi

Ⓢ Záručný list

Záručná lehota začína dňom nákupu a trvá po dobu 2 rokov.

Záruka sa vzťahuje na chybné vyhotovenie výrobku alebo chyby materiálu ako aj poruchové funkcie výrobku. Náhradné diely a potrebná práca na opravu sú v záruke bez poplatku. Záruka sa nevztahuje na následné škody.

Váš osobný partner zákaznickeho servisu

- D** ISC GmbH
Eschenstraße 6
D-94405 Landau/Isar
Tel. (0180) 120 509, Fax (099 51) 2610 u. 5250
- A** Hans Einhell Österreich Gesellschaft m.b.H.
Mühlgasse 1
A-2353 Guntramsdorf
Tel. (02236) 53516, Fax (02236) 52369
- CH** Fubag International
St. Gallerstraße 182
CH-8405 Winterthur
Tel. (052) 2358787, Fax (052) 2358700
- GB** Einhell UK Ltd
Morpeth Wharf
Twelve Quays
Birkenhead, Wirral
CH 41 1NG
Tel. 0151 6491500, Fax 0151 6491501
- F** Pour toutes informations ou service après
vente, merci de prendre contact avec votre
revendeur.
- NL** Einhell Benelux
Veldsteen 44
NL-4815 PK Breda
Tel. 076 5986470, Fax 076 5986478
- B** Einhell Benelux
Veldsteen 44
NL-4815 PK Breda
Tel. 076 5986470, Fax 076 5986478
- E** Comercial Einhell S.A.
Antonio Cabezon, N° 83 Planta 3a
E-28034 Fuencarral Madrid
Tel. 91 7294888, Fax 91 3581500
- P** Einhell Iberica
Rua da Aldeia , 225 Apartado 2100
P-4405-017 Arcozelo VNG
Tel. 022 0917500 Fax 022 0917527
- I** Einhell Italia s.r.l.
Via Marconi, 16
I-22070 Beregazzo (Co)
Tel. 031 992080, Fax 031 992084
- DK** Einhell Skandinavia
Bergsoevej 36
DK-8600 Silkeborg
Tel. 087 201200, Fax 087 201203
- FIN** Sähkötalo Harju OY
Korjaamokatu 2
FIN-33840 Tampere
Tel. 03 2345000, Fax 03 2345040
- PL** Einhell Polska sp. Z o.o.
Ul. Miedzyleska 2-6
PL-50-554 Wroclaw
Tel. 071 3346508, Fax 071 3346503
- H** Einhell Hungaria Ltd.
Vajda Peter u. 12
H 1089 Budapest
Tel. 01 3039401, Fax 01 2101179
- TR** Semak
makina ticaret ve sanayi ltd. sti.
Altay Cesme Mah. Yasemin Sok. No: 19
TR 34843 Maltepe - Istanbul
Tel. 0216 4594865, Fax 0216 4429325
- RO** Novatech S.R.L.
Bd.Lasar Catargiu 24-26
S.C. A Ap. 9 Sector 1
RO 75 121 Bucharest
Tel. 021 4104800, Fax 021 4103568
- CZ** Poker Plus S.R.O.
Areal Vu Bechovice
Budava 10B
CZ-19011 Praha - Bechovice 911
Tel.+Fax 02579 10204
- BG** Einhell Bulgarien
34 A, Stefan Stambolov Str.
Apt. 4
BG 9000 Varna
Tel. 052 605254, Fax 052 605822
- SI** Luma Trading d.o.o.
Ljubljanska 39
SLO-4000 Kranj
Tel- 064 355330, Fax 064 2355333
- HR** Einhell Croatia d.o.o.
Velika Ves 2
HR 49224 Lepajci
Tel 049/342 444, Fax 049 342-392
- YU** MP Trading d.o.o.
Cika Ljubina 8/IV
YU 11000 Beograd
- GR** An. Mavrofidopoulos S.A.
Technical & Commercial company
12, Papastratou & Asklipiou Str.
GR 18545 Piräus
Tel 0210 4136155, Fax 0210 4137692
- RUS** Bermas
Altufyevskoye shosse, 2A
RUS 127273 Moscow
Tel 095 3639580, Fax 095 3639581