



**GRILL
MEISTER**



Plancha Gasgrill 3 branders

Gebruiksaanwijzing

Artikelnummer: IAN 360185_2007

Versie 2021

1. Voordat u het apparaat gebruikt.....	3
2. Gebruiksaanwijzing.....	3
3. Verklaring van de symbolen voor waarschuwing/veiligheid of andere informatie	3
4. Doelmatig gebruik.....	3
5. Technische gegevens.....	4
6. Algemene veiligheidsinstructies.....	4
7. Leveringsomvang.....	6
8. Montage.....	7
9. Voor de ingebruikname.....	10
10. Aansluiting van de gasfles.....	10
11. Controle op lekken.....	10
12. Plaatsing en bewaring van het apparaat.....	11
13. Bediening.....	11
14. Onderhoud en reiniging.....	13
15. Probleemoplossing.....	14
16. Milieu en verwijdering.....	15
17. Service.....	15
18. Distributeur en fabrikant.....	15
19. Conformiteitsverklaring.....	15
20. Waarborg/Garantie (3 jaar).....	15

1. Voordat u het apparaat gebruikt

Controleer na het uitpakken en voor elk gebruik of het product beschadigd is. Gebruik het product in het geval van beschadiging niet, maar raadpleeg uw verdeler.

2. Gebruiksaanwijzing



Lees de veiligheidsinstructies en de gebruiksinstructies zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt. Alleen zo kunt u alle functies veilig, betrouwbaar en effectief gebruiken.

3. Verklaring van de symbolen voor waarschuwing/veiligheid of andere informatie

De instructies en de verpakking van dit product bevatten verschillende opmerkingen of symbolen die u wilt wijzen op veiligheidsrelevante of algemene aspecten in verband met het product. Deze zien er als volgt uit en moeten bijzonder goed in acht worden genomen:



GEVAAR! Hoog risico!

Het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot schade aan de gezondheid of fatale verwondingen leiden.



OPGELET! Gemiddeld risico!

Het niet in acht nemen van de waarschuwing kan materiële schade veroorzaken.



VOORZICHTIG! Laag risico!

Zaken waarmee u rekening moet houden bij het gebruik van het apparaat.



Draag altijd hittebestendige handschoenen volgens EN 407 (symbool staat op de verpakking)!



Het product is geschikt voor contact met voedsel



De fabrikant verklaart dat hij voldoet aan alle toepasselijke voorschriften



De verpakking is van karton (voor recycling)



Voer het product en de verpakking op een milieuvriendelijke manier af



Triman: product is recyclebaar en wordt apart ingezameld (alleen Frankrijk)

4. Doelmatig gebruik

Deze barbecue is alleen geschikt en bedoeld voor privégebruik.

Deze barbecue dient alleen voor de bereiding van eten.

Deze barbecue is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis en mag daarom niet in gesloten ruimtes worden gebruikt.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van ondoelmatig gebruik.

5. Technische gegevens

Afmetingen (gemonteerd):	ca. 62 x 23 x 48,5 cm
Gewicht netto:	ca. 12,8 kg
Barbecue-oppervlak:	ca. 56,5 x 32,5 cm
Totaal vermogen:	9,0 kW (3 branders elk 3,0 kW)
Gasverbruik:	max. 654 g/h
Drukregelaar:	Gecertificeerd volgens EN 16129:2013, verbinding G 1/4"
Gasfles:	Gecertificeerd volgens EN 15202, volume 5 / 8 / 11 kg
Gasdruk:	Butaan 28-30 mbar, propaan 37 mbar
Injectormaat:	0,86 mm
Gastype:	Butaan, propaan
Gascategorie:	I3+ (28-30/37)
Type:	L00020

6. Algemene veiligheidsinstructies

Jongeren onder de 18 jaar en gebruikers die niet voldoende vertrouwd zijn met de bediening van het apparaat, mogen het apparaat niet gebruiken.
Personen die het apparaat niet veilig en voorzichtig kunnen bedienen vanwege een fysiek, psychologisch of sensorisch gebrek, mogen het apparaat niet gebruiken.
Gebruik de barbecue steeds zorgvuldig en alleen als deze in goede staat is.



OPGELET! Gebruik de barbecue alleen buitenshuis en plaats het op een vlakke, vuurbestendige ondergrond.



GEVAAR! Risico op vergiftiging! Risico op brand, rook en CO-vergiftiging bij gebruik in gesloten ruimtes.



OPGELET! Brandgevaar! Plaats de barbecue zo dat deze zich op minstens 1 m afstand van ontvlambare materialen bevindt.



GEVAAR! Risico op brandwonden! De branderbehuizing, het deksel en het bbq-rooster worden heet bij gebruik.



VOORZICHTIG! Draag altijd bbq- of keukenhandschoenen tijdens het barbecueën (EN 407).



GEVAAR! Brandgevaar! Laat de barbecue niet zonder toezicht achter tijdens het gebruik en verplaats het niet.



GEVAAR! Explosie- en brandgevaar door ontsnappend gas.



OPGELET! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

Om dit apparaat veilig te kunnen gebruiken, moet de gebruiker van het apparaat deze gebruiksaanwijzing hebben gelezen en begrepen voordat hij of zij het voor het eerst gebruikt. Niet gebruiken in gesloten ruimtes!

Leef alle veiligheidsinstructies na! Als u ze niet naleeft, dan brengt u uzelf en anderen in gevaar.

Alle onderdelen van het apparaat moeten correct worden gemonteerd om een perfecte werking te garanderen.

Zorg dat u altijd een brandblusser en een EHBO-doos bij de hand hebt en wees steeds voorbereid op een ongeluk of brand.

Alle aanpassingen, eigen wijzigingen aan het apparaat evenals het gebruik van niet-toegelaten onderdelen of accessoires zijn verboden.

Het apparaat mag pas in gebruik worden genomen als u het goed hebt gecontroleerd en geen fouten hebt gevonden. Als een onderdeel defect is, moet het voor het volgende gebruik worden vervangen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Beveilig het apparaat tegen kinderen en onbevoegde personen.

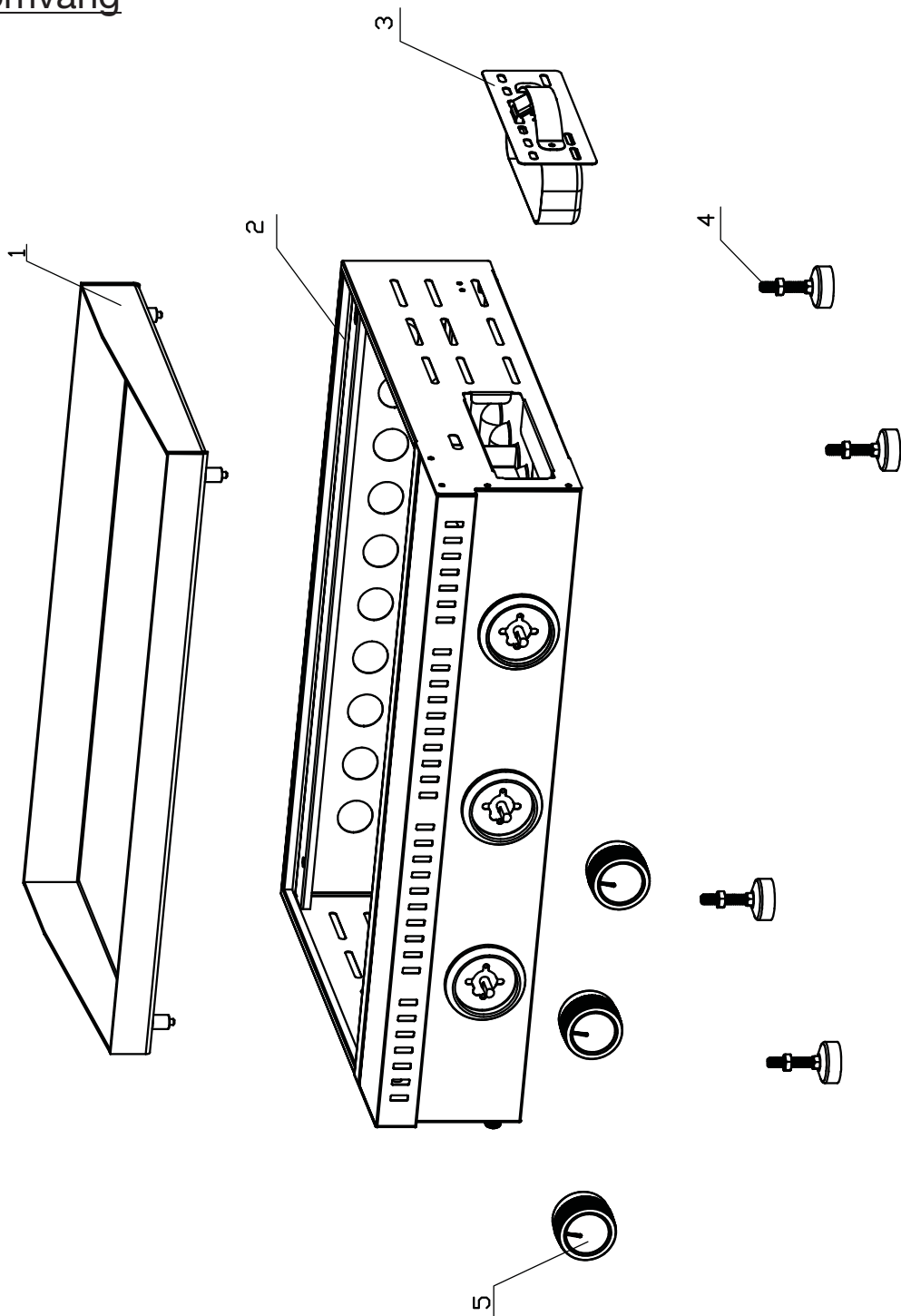
De directe omgeving mag geen licht ontvlambare of explosieve stoffen bevatten.

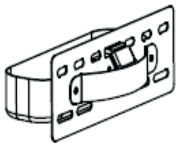
Zorg ervoor dat u na elk gebruik de gastoevoer op de gasfles afsluit.

Draag geen losse kleding tijdens het barbecueën.

Verzegelde onderdelen mogen niet worden gewijzigd!

7. Leveringsomvang

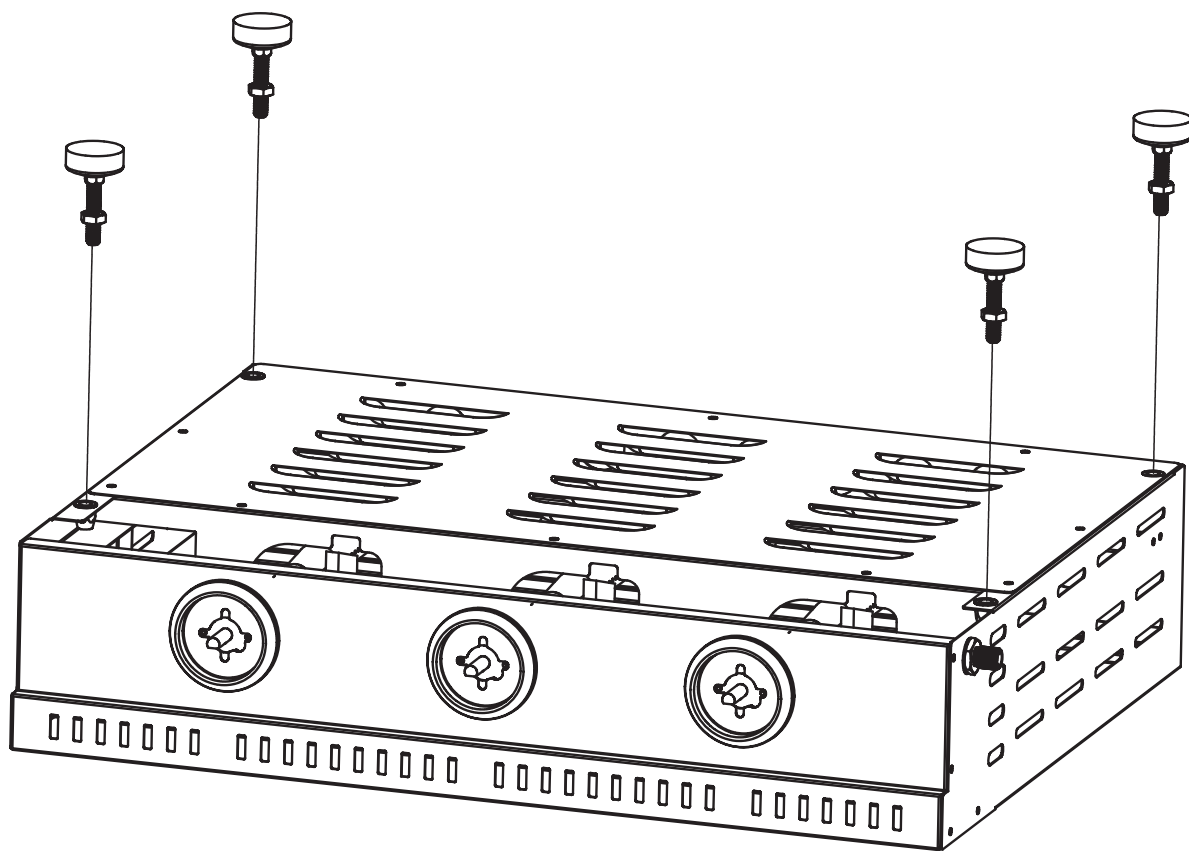


	X1		X1
	X1		X4
	X3		

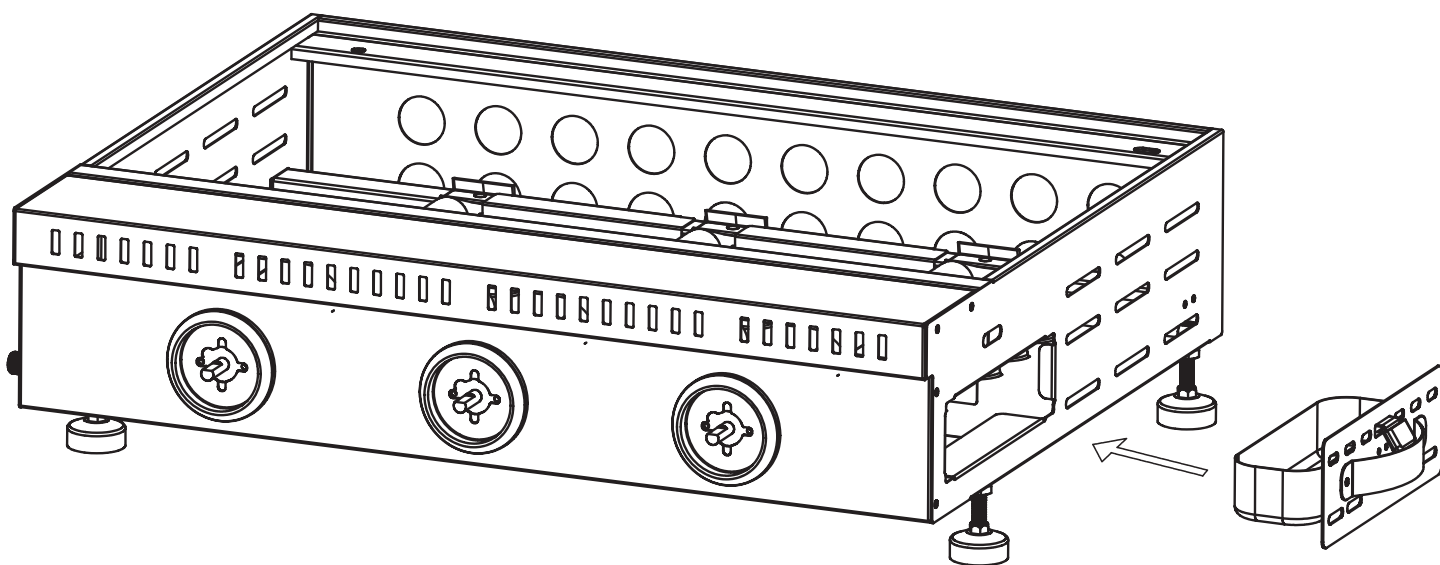
8. Montage



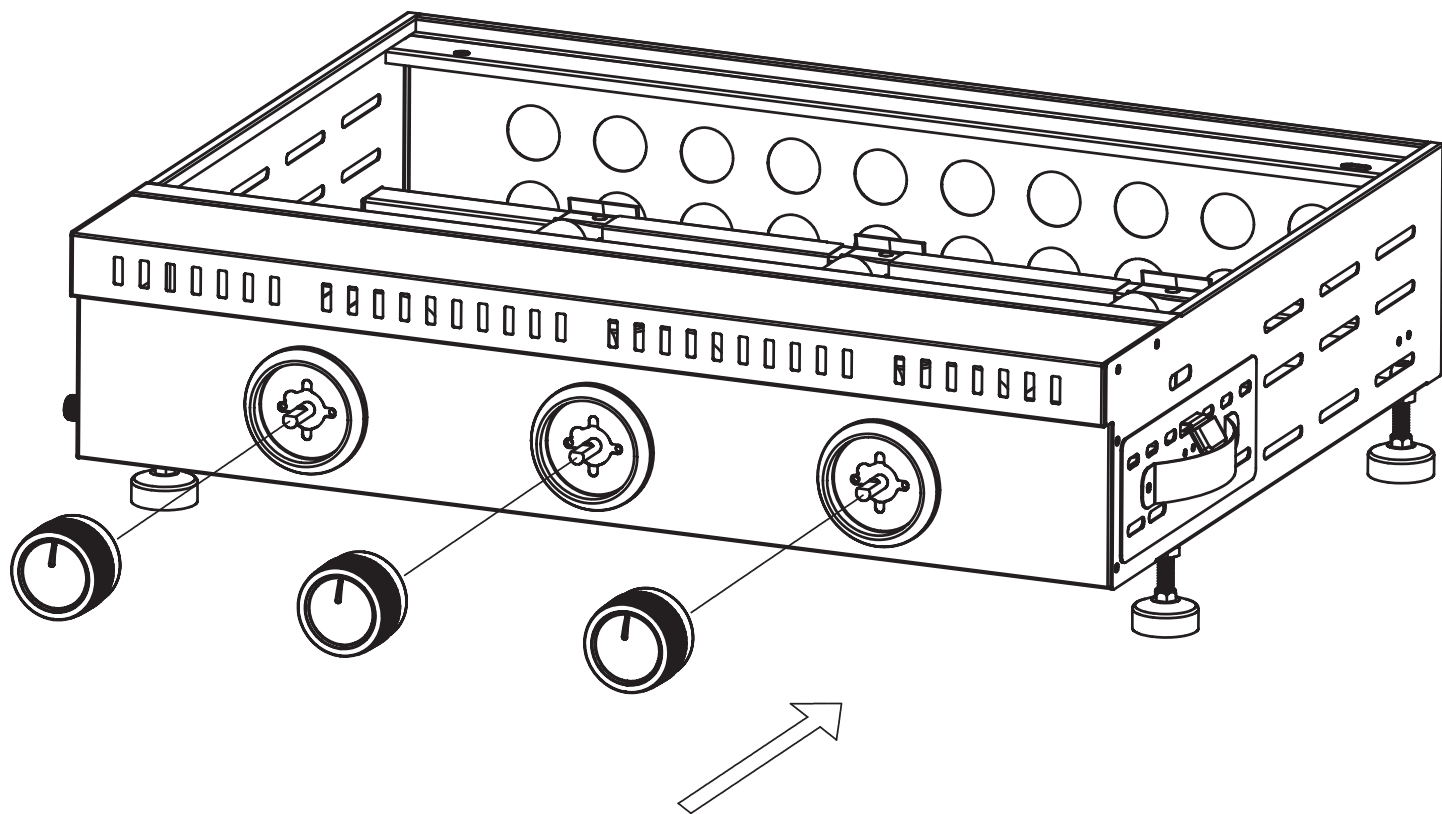
VOORZICHTIG! Verwondingsgevaar! Ondanks onze grote zorgvuldigheid kunnen er toch scherpe randen aan de componenten zitten.



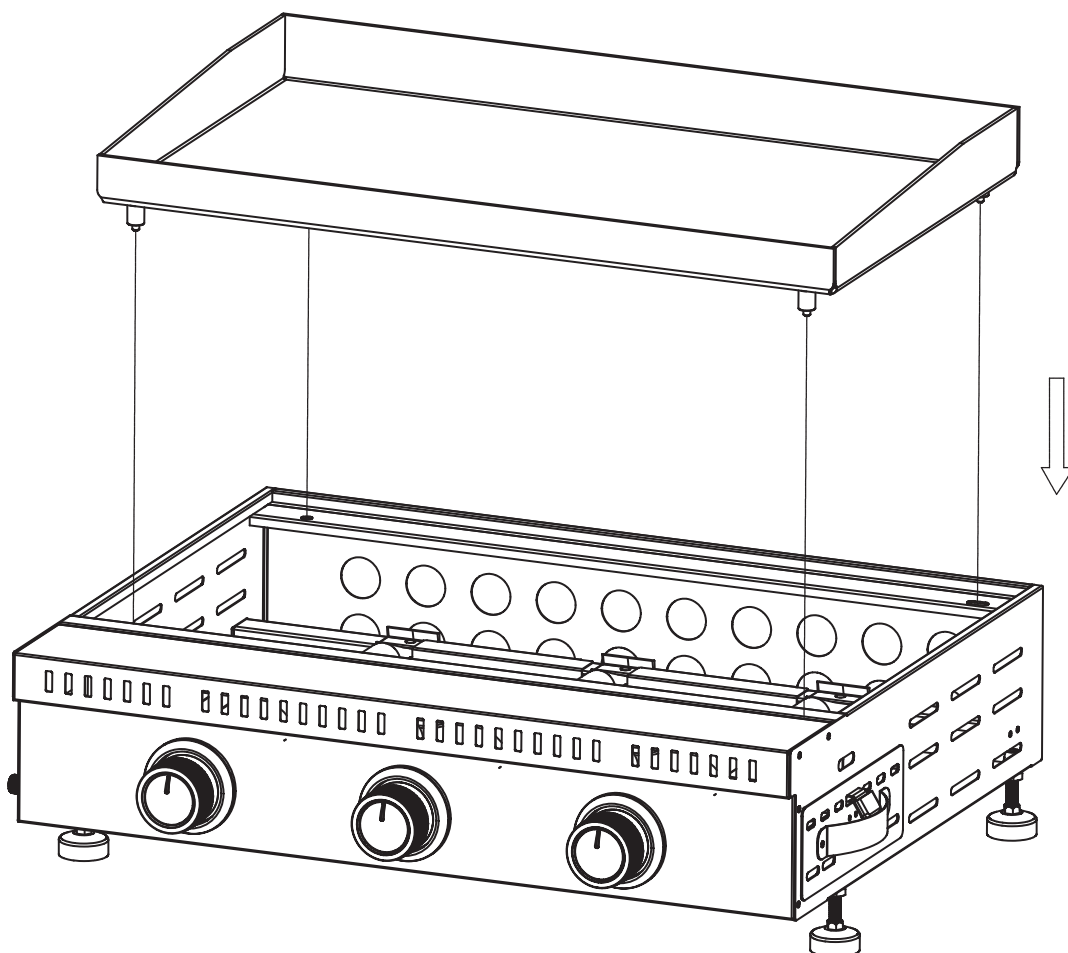
1



2

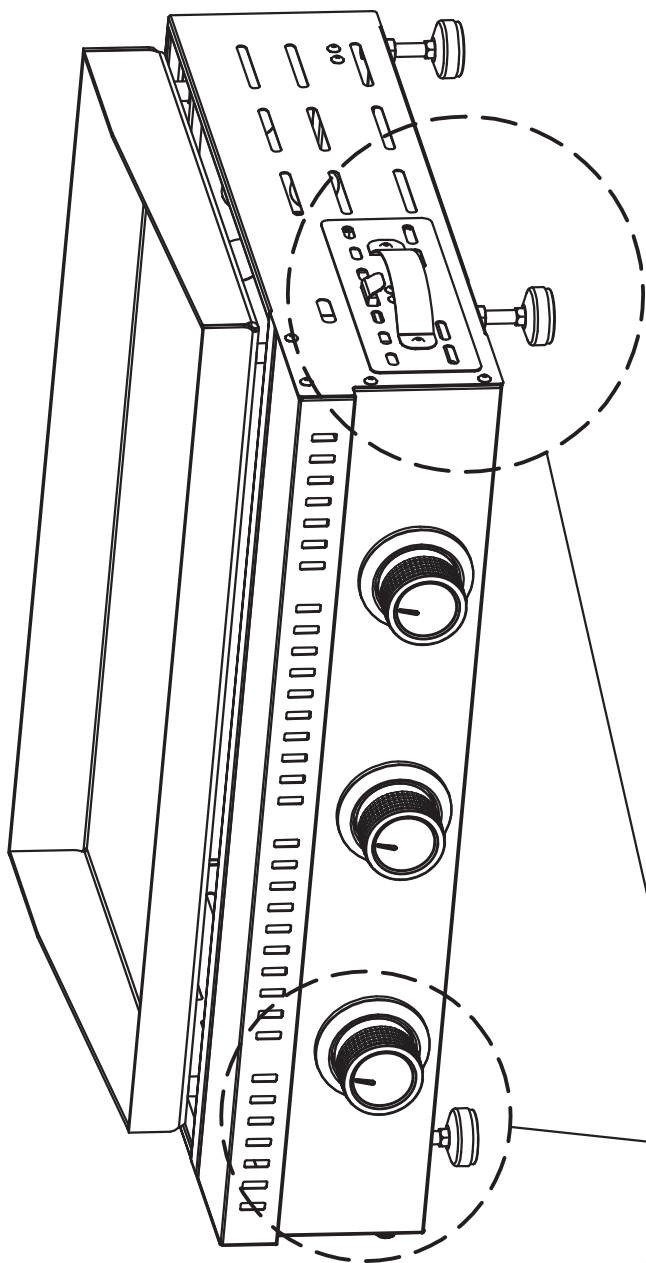


3

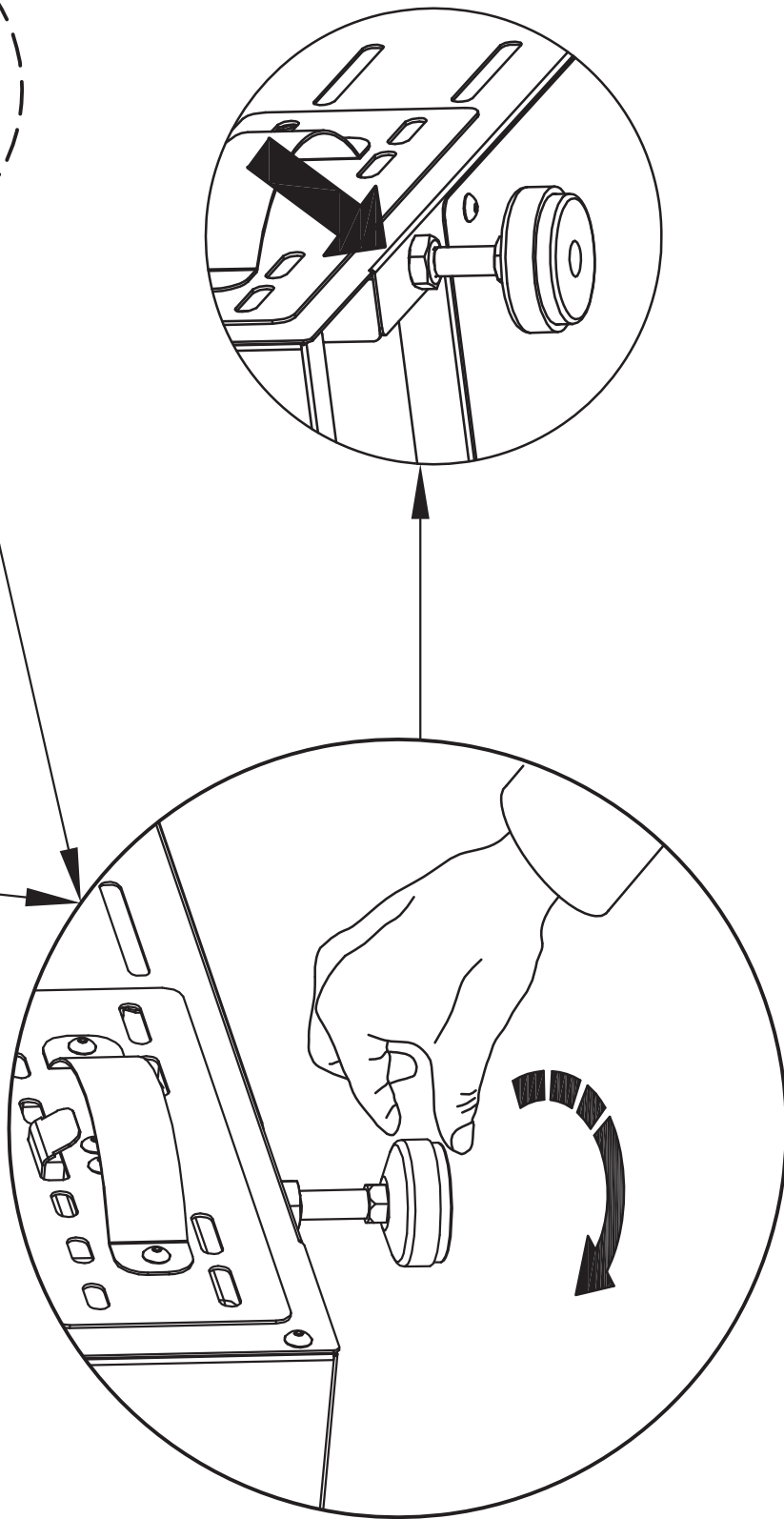


4

a, Als de pan niet recht staat,
pas dan de voetjes aan
zodat de pan in balans is.



b, Draai de moer
vast.



9. Voor de ingebruikname



GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!
Controleer de drukregelaar en slang
regelmatig op lekken!



GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!
Vervang altijd versleten gaslangen!

De barbecue mag alleen worden gebruikt als

- Een feilloze gasdrukregelaar gecertificeerd volgens EN 16129:2013 is geïnstalleerd
- Een feilloze/niet versleten, flexibele gas slang is geïnstalleerd (max. 150 cm, verbinding G 1/4")
- De gas slang is knikvrij en raakt andere componenten niet aan

Als aan een van deze punten niet wordt voldaan, mag u het apparaat niet gebruiken. Gasdrukregelaars en gaslangen zijn verkrijgbaar bij de vakhandel of bij een gasleverancier. Houd er rekening mee dat u de gas slang moet vervangen als dit wordt vereist door de nationale regelgeving en/of de op de gas slang aangegeven geldigheidsduur.



GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!
Bewaar de gasfles niet bij
temperaturen boven 50° C.



GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!
Houd de gasfles uit de buurt van
vuur of ontvlambare stoffen.

De barbecue mag bovendien alleen worden gebruikt als

- U een onbeschadigde gasfles kunt gebruiken
- De gasfles voldoet aan de voorgeschreven specificatie (EN 15202, vulhoeveelheid 5, 8 of 11 kg)
- De gasfles heeft een beveiligingsventiel

Let op eventuele nationale afwijkingen in uw land of regio! Uw land of regio heeft mogelijk andere of nieuwere regelgeving dan hier vermeld.

10. Aansluiting van de gasfles

Zorg ervoor dat het ventiel van de gasfles gesloten is (eventueel in wijzerzin draaien om het te sluiten).

Zorg ervoor dat de juiste buitenschroefdraad wordt gebruikt.

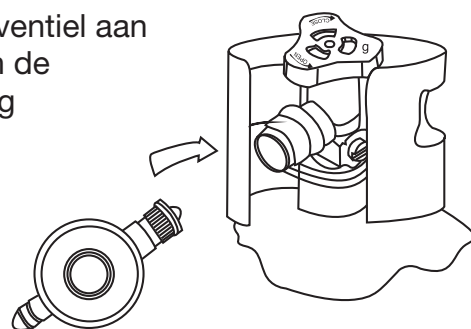
Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld.

Controleer de ventilaansluiting en regelaar op beschadiging en vervuiling; reinigen indien nodig.

Controleer de slang op beschadigingen of verstoppingen; vervang de slang indien nodig.

Zorg ervoor dat er geen ontstekingsbronnen in de buurt zijn (ook bij het vervangen van de gasfles).

1. Draai de wartelmoer tegen de klok in om de drukregelaar op het ventiel aan te sluiten. Gebruik hiervoor uw hand, want hard gereedschap kan de wartelmoer gemakkelijk beschadigen. Zorg ervoor dat de borgring volledig is vergrendeld.
2. Open het ventiel van de gasfles (draai in tegenwijzerzin).
Breng nu (voordat u de barbecue ontsteekt) een zeepoplossing aan op de aansluitingen om eventuele lekken op te sporen.



11. Controle op lekken

Hoewel alle gasaansluitingen op de barbecue voor levering worden gecontroleerd op dichtheid, kunnen er toch lekken zijn (bijvoorbeeld door beschadiging tijdens de verpakking of transport). Daarom is het noodzakelijk dat u voor het eerste gebruik en daarna op regelmatige tijdstippen een volledige controle op lekken uitvoert. De controle is ook altijd vereist als u een gasgeur zou ruiken.

Rook niet tijdens de controle.

De controle moet buitenshuis worden uitgevoerd en uit de buurt van ontstekingsbronnen, zoals elektrische apparaten of open vuur en rondvliegende vonken.

Alle vlammen moeten gedoofd zijn en de branders moeten uitgeschakeld zijn.

Maak een lichte zeepoplossing klaar (zeep en lauw water).

Zorg ervoor dat alle aansluitingen correct zijn uitgevoerd.

1. Open het ventiel van de gasfles volledig (draai in tegenwijzerzin). Als u nu een piepend geluid hoort, sluit u het ventiel onmiddellijk weer, omdat de aansluitingen hoogstwaarschijnlijk beschadigd zijn. Waarschuw meteen de brandweer en indien nodig een techniek voor gasinstallaties.
2. Controleer elke plek van het hele gasleidingsysteem, van de fles tot de branders, door wat zeepoplossing aan te brengen.
3. Als er bellen ontstaan, is er een lek. Sluit het ventiel van de gasfles (in wijzerzin draaien) en controleer of het lek kan worden verholpen (een aansluiting is bijvoorbeeld niet volledig gesloten en dient alleen wat te worden aangedraaid). Controleer nu de plek opnieuw.



GEVAAR! Brand- en explosiegevaar! De controle op lekken moet zeer zorgvuldig gebeuren. Als lekken over het hoofd worden gezien, kunnen oncontroleerbare branden ontstaan en kunnen ernstig lichamelijke letsels of materiële schade het gevolg zijn.

12. Plaatsing en bewaring van het apparaat

De barbecue moet zo worden geplaatst dat:

- Kinderen en huisdieren er niet mee in contact komen
- Het zich niet in of direct naast gangen, paden of drukbezochte plaatsen bevindt
- Het niet wordt blootgesteld aan zware weersomstandigheden (bijv. sterke wind, sneeuw)
- Er geen risico is op struikelen of vallen in de directe omgeving van het apparaat
- Het op een niet-ontvlambare, vlakke, stevige, stabiele, antislip-ondergrond staat
- Er geen bouwkundige constructies in de buurt zijn (binnen een straal van ca. 3 meter)
- U het apparaat tijdens het gebruik op elk moment nauwlettend kunt volgen
- De gasslang niet gedraaid na het verbinden; de gasaansluiting zit aan de linkerkant van het apparaat, dus plaats de gasfles ook aan de linkerkant van het apparaat

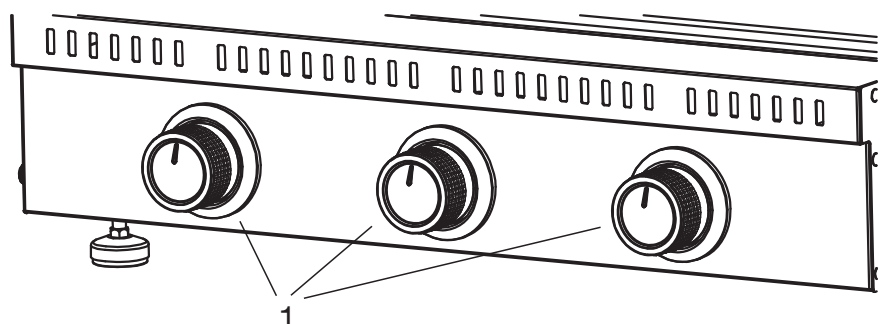
Om de barbecue op te bergen, dient u ervoor te zorgen dat de barbecue:

- Helemaal afgekoeld en (indien nodig) droog is
- Gereinigd is
- Afzonderlijk/apart van de gasfles wordt bewaard

Let op: het is niet toegestaan om de barbecue in (volledig) gesloten ruimtes of buiten te bewaren.

13. Bediening

- 1: Brander met ontstekingsfunctie



Het wordt aanbevolen om de barbecue in te branden voordat u deze voor het eerst gebruikt. Verwarm de barbecue ongeveer 30 minuten op matig hoog vermogen en met gesloten deksel. Hierdoor worden ook eventuele productieresten van de oppervlakken weggebrand.



VOORZICHTIG! Sterke rookontwikkeling!

Zorg ervoor dat u bij deze stap uw burens niet hindert. Houd uzelf en anderen uit de buurt van de ontsnappende rook.

Ontsteken van de branders:

1. Zet indien nodig alle regelaars op de stand OFF (draai in wijzerzin).
2. Sluit de gasfles aan en open de gastoevoer aan het ventiel of de regelaar (afhankelijk van het ontwerp van de behuizing).
3. Druk een regelaar in en draai deze in tegenwijzerzin naar het symbool van de grote vlam. De brander moet nu ontsteken.
4. Als de brander niet zou ontsteken, draai de regelaar dan terug naar de stand OFF en probeer na ongeveer 5 minuten opnieuw te ontsteken.
5. Herhaal stap 3 (en indien nodig stap 4) voor extra branders.

Barbecuetips:

- De gaarheid van vlees (bijvoorbeeld doorbakken, medium) wordt ook beïnvloed door de dikte van het vlees. Een heel dun stuk vlees zal dus veel sneller een bepaalde temperatuur bereiken, dan het lijkt - het tegenovergestelde geldt voor heel dik vlees. Dit principe kan worden toegepast op alle soorten voedsel.
- Over het algemeen hebben gerechten met een lange gaartijd een lagere warmte nodig (= lager brandervermogen), terwijl gerechten met een korte gaartijd ook op een hoog vuur kunnen worden bereid.
- Gebruik een spatel of barbecuetang. Bij het gebruik van vorken, spiesjes enz. wordt het eten 'beschadigd' en lekken er sappen uit, waardoor het eten uitdroogt.
- Kruid vlees en vis niet voor het garen (of, indien nodig wegens de smaak, zo weinig en kort mogelijk voor het begin van het barbecueën). Zout trekt water uit vlees/ vis en maakt deze ook taai; peper verbrandt bij hogere temperaturen en zorgt dan voor een onaangename smaak.
- Een goede vuistregel om te bepalen hoe goed vlees of vis gaart, is door naar de bovenkant van het eten te kijken: als er sappen uitkomen, is ongeveer 2/3 van de warmte in het voedsel doorgedrongen.
- Bij het grillen van vlees kan het nuttig zijn om overtollig, onnodig vet te verwijderen voordat u het gaat garen. Dit verkleint het risico dat vet naar beneden druppelt en zorgt er zo voor dat het apparaat minder vuil wordt.

Voedselveiligheid:

Ontdooi vlees/vis niet op kamertemperatuur of in de microgolf, maar wel 's nachts in de koelkast. Het eten mag niet in het dooiwater staan - inpakken met keukenpapier helpt.

Was na contact met rauw vlees/vis altijd uw handen, gebruikte borden/gereedschappen en het werkoppervlak met zeep en warm water.

Scheid rauw vlees/vis strikt van ander eten (kans op besmetting!).

Kook uw eten altijd op ten minste de algemeen aanbevolen kerntemperatuur of, indien deze afwijkt, volgens de aanbeveling van de verkoper. Gebruik telkens de hogere waarde als richtlijn.

De richtwaarden voor veilige kerntemperaturen van verschillende vlees- /visproducten zijn:

- varkensvlees op ca. 75° C (stukjes ham apart ook vanaf 65° C)
- rundvlees op ca. 55° C (apart vanaf 80-85° C, bijv. de borst)
- kalfsvlees op ca. 70° C
- lamsvlees op ca. 75° C
- gevogelte op ca. 80° C (vraag de slager om advies wegens risico op salmonella!)
- vis op ca. 60° C (vraag de vishandelaar om advies wegens risico op salmonella!)



VOORZICHTIG! Het niet naleven van de basisprincipes van goede keukenhygiëne kan leiden tot voedselvergiftiging en andere ziektes. Infectie met schadelijke ziekteverwekkers uit het voedsel is ook mogelijk als u de gerechten niet voldoende hebt laten garen.

14. Onderhoud en reiniging

We raden aan om de barbecue na elk gebruik te reinigen. Dit verlengt de levensduur aanzienlijk.



GEVAAR! Risico op brandwonden!
Laat de barbecue na gebruik volledig afkoelen.



GEVAAR! Gezondheidsgevaar! De barbecue komt in contact met voedsel, geen chemische reinigingsmiddelen!

Reinigen van de branders:

1. Sluit de gastoevoer naar de barbecue af.
2. Neem de gasverdeler weg.
3. Gebruik een zaklamp om de binnenkant van de branders te controleren.
4. Verwijder met een draad het vuil in de openingen aan de uiteinden van de branders en de ventielmondstukken. Maak ook de buitenkant van de branders schoon met een staalborstel.

Reiniging van de barbecueplaat:

Verwijder grof vuil met een geschikte borstel of spatel. Spoel daarna af met een borstel of spons en veel water; meng wat afwasmiddel in het water bij hardnekkig vuil. Als voorbereiding kan ook proper water in de plaat worden opgekookt - dit maakt vuil week en de reiniging gemakkelijker.

Reiniging van de oppervlakken:

Veeg oppervlakken af met een vochtige (schoon water) doek. Eventueel kan een dunne laag spijsolie, bijvoorbeeld met wat keukenpapier, op de oppervlakken worden aangebracht.

Spinnen en insecten:

Uw barbecue wordt, zoals alle producten die buitenshuis staan, een doelwit voor spinnen en insecten. Deze nestelen zich voornamelijk in het gebied van de branderbuis, waardoor de gasstroom wordt gehinderd of geblokkeerd.

Daardoor zou er op een ongewenste manier gas uit het leidingsysteem kunnen ontsnappen, vooral uit de ventilatieopeningen van de branders en kan er zo een brand achter het bedieningspaneel worden veroorzaakt. In het ergste geval zou u de branders niet meer kunnen bedienen. Let daarom bij het controleren van de branders altijd goed op spinnen en insecten.



OPGELET! Risico op materiële schade!
Verstopte of geblokkeerde branders leiden tot een slechte gasstroom en een slechte verbranding met een hoger gasverbruik. Ook kan er meer slijtage optreden.

15. Probleem oplossing

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING(EN)
Brander(s) ontsteekt/ontsteken niet	Ontsteker zit vast/is defect	Ontsteker vervangen, herstellen
	De kabel van de ontsteker zit los/is losgekomen	Zorg dat de kabel weer goed zit en herstel het contact met de ontsteker
	Brander (luchtinlaat) is geblokkeerd	Toevoer vrijmaken, brander reinigen
	Kortsluiting op de ontsteker	Controleer de kabel naar de ontsteker op beschadiging, herstel of vervang indien nodig
Vlammen geel/oranje en gasgeur	Brander (luchtinlaat) is geblokkeerd	Toevoer vrijmaken, brander reinigen
	onvolledige verbranding	Vervanging van de brander is noodzakelijk
Vlammen zijn zwak ondanks instelling op het hoogste vermogen	Gasstroom is te laag	Zorg dat er geen knikken of bochten in de gas slang zitten
	Brander (luchtinlaat) is geblokkeerd	Toevoer vrijmaken, brander reinigen
	Gasdruk te laag	Open het ventiel van de gasfles volledig, controleer de gasfles, controleer het vulpeil van de gasfles
Steekvlammen	Druppelend vet	Verwijder overtollig vet voordat u gaat garen
	Te hoge temperatuur	Temperatuur verminderen
	Het vet in de opvangbak verbrandt	Opvangbak leegmaken/reinigen
Plots geen vlammen meer	Te sterke wind	Ga naar een plek die beschermd is tegen de wind, draai de barbecue
Terugslag van vlammen	Aansluiting brander geblokkeerd	Aansluiting brander vrijmaken of reinigen
Gas ontsnapt uit of rond de gasfles	Aansluitfout drukregelaar, aansluiting drukregelaar los, afdichting defect/versleten	(Gasventiel sluiten) drukregelaar verwijderen, controleer de staat van de afdichting, vervang indien nodig. Sluit de drukregelaar zorgvuldig aan en zorg ervoor dat deze goed gesloten is
Vlammen springen niet over naar andere branders	Verdeler is geblokkeerd (meestal door voedselresten of vetresten)	Reinig de verdeelbuis en borstel deze uit

16. Milieu en verwijdering



Deze verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen en is recycleerbaar. U kunt het apparaat naar uw plaatselijke recyclingcentrum brengen.



Gooi de barbecue niet samen met het gewone huisvuil weg! Verwijdering mag alleen gebeuren bij erkende afvalverwerkingsbedrijven of bij een afvalverwerkingsbedrijf in uw gemeente. Neem alle geldende voorschriften in acht; neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

17. Service

Als u vragen of problemen hebt, neem dan zeker contact op met onze servicedienst. Daarnaast dient u de barbecue ongeveer één keer per jaar door een specialist te laten controleren en te onderhouden. U kunt met onze servicedienst contact opnemen via:

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705-12

Fax: +49 (0) 9174 / 9705-10

E-Mail: kundendienst@artegruppe.de

Technische wijzigingen, fouten en drukfouten voorbehouden

18. Distributeur en fabrikant

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Duitsland

E-Mail: zentrale@artegruppe.de

19. Conformiteitsverklaring

Dit product voldoet aan alle van toepassing zijnde Europese en nationale richtlijnen en voorschriften. De gastoezel verordening ("GAR") wordt vooral gebruikt voor gas grills. Naleving hiervan wordt bevestigd door de CE-markering. Alle verklaringen zijn gedeponneerd bij de fabrikant.



20. Waarborg/Garantie (3 jaar)

Waarborg-/garantieclaims zijn alleen mogelijk op vertoon van de aankoopbon en het artikelnummer (hier: IAN 360185_2007) moet worden gecontroleerd. Garantieclaims dienen te worden gericht aan de verdeler waar u dit product hebt gekocht. Gebreken die reeds bestaan bij levering of aankoop, moeten onmiddellijk na ontvangst van de goederen worden gemeld.

Als een garantieclaim correct is ontvangen en goedgekeurd, wordt uw product hersteld of vervangen naar goeddunken van de verdeler of de fabrikant.

Buiten de waarborg of garantie dienen vervangende onderdelen en reserveonderdelen te worden betaald.

Schade en klachten als gevolg van ondoelmatig en/of foutief gebruik vallen niet onder de waarborg of garantie.

Slijtage en/of natuurlijke slijtage vallen niet onder de waarborg of garantie.