

07/2012

Mod: G22/GPLP4-N

Production code: 393063

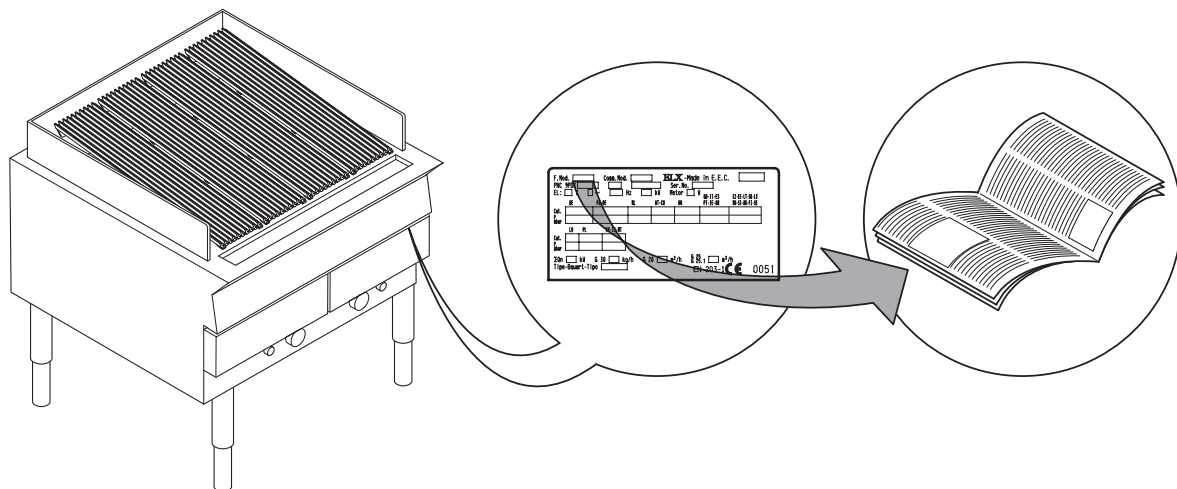


Diamond
catering equipment

INHOUD

I. VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	54
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	55
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	56
1. VERPAKKING	56
2. GEBRUIK	56
3. REINIGING	56
4. VERWERKING TOT AFVAL	56
V. INSTALLATIE	56
1. TOEGEPASTE NORMEN	56
2. UITPAKKEN	56
3. PLAATSING	56
4. ROOKAFVOER EN VENTILATIE	57
5. AANSLUITINGEN	58
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	59
7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID	59
VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	60
1. GEBRUIK VAN DE GRILL	60
VII. REINIGING	61
1. BUITENZIJDEN	61
2. OVERIGE OPPERVLAKKEN	61
3. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	61
4. BINNENZIJDEN	61
VIII. ONDERHOUD	62
1. ONDERHOUD	62

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. boven).

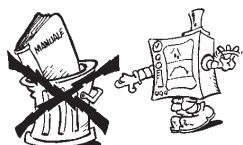
TABEL A - Technische gegevens gasapparaten en aansluitdruk					
MODELLEN		+9GRGDGCF0	+9GRGHGCF0	+9GRTDGC00	+9GRTHGC00
TECHNISCHE GEGEVENS		400m m	800m m	400m m	800m m
Aansluiting ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Branders	Aant.	1	2	1	2
Nominaal thermisch vermogen	kW	11	22	11	22
Type bouw		A1	A1	A1	A1

TABEL C - Technische gegevens elektrische apparaten			
MODELLEN		+9GRGDGCF0	+9GRGHGCF0
TECHNISCHE GEGEVENS		400m m	800m m
Voedingsspanning	V	380-400	380-400
Fasen	Aant.	3+N	3+N
Frequentie	Hz	50/60	50/60
Max. totaal vermogen	kW	7-7,5	14-15
Doorsnede elektrisch snoer	m m ²	1,5	2,5

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN



- Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.



- Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.



- **BRANDGEVAAR** - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.

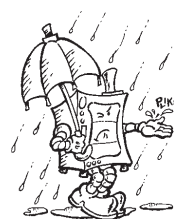


- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m³/h/kW aan gasvermogen, evenals het “welzijn” van de mensen die in de keuken werken.
- Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af. Dek de ventilatie- en uitlaatopeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.



- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven wordt, wordt als **oneigenlijk** beschouwd.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door **getraind personeel**. Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.



- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm. Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).
- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
- Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.
- Het symbool  op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huisvuil, maar dat het op de juiste wijze tot afval moet worden verwerkt, teneinde negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.
Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.

Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

IV. ECOLOGIE EN MILIEU

1. VERPAKKING



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een afvalverbrandingsinstallatie.

De componenten van kunststof die gerecycled kunnen worden, hebben de volgende merktekens:



Polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.



Polypropreen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

Onze apparaten leveren zeer goede prestaties en hebben een hoog rendement. Om het verbruik van elektriciteit, water of gas te reduceren, dient het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin optimaal rendement niet mogelijk is (bijv. met open deuren of deksels, enz.) gebruikt te worden; het apparaat moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte, om de vorming van gevaarlijke verbrande gassen in de ruimte te voorkomen.

Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

3. REINIGING

Om verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu tegen te gaan, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn (zie voor nadere informatie hoofdstuk V "REINIGING").

4. VERWERKING TOT AFVAL



Niet achterlaten in het milieu. Onze apparaten zijn voor meer dan 90% van het gewicht gemaakt van recyclebare materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, koper enz.).

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

V. INSTALLATIE

- Alvorens het apparaat te installeren eerst aandachtig de aanwijzingen voor installatie en onderhoud in deze handleiding doorlezen.



- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is.
- Veronachtzaming van de correcte installatieprocedures, aanpassing en wijziging van het apparaat kan schade aan het apparaat veroorzaken, gevaar voor mensen opleveren en de garantie van de fabrikant laten vervallen.

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat volgens de veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke wetten in elke staat.
- **ITALIË:** installeer het apparaat volgens de voorschriften van de veiligheidsnormen UNI-CIG 8723, Wet nr. 46 van 5 maart 1990 en het Ministerieel Besluit 12-4-96.

2. UITPAKKEN

LET OP!

Controleer onmiddellijk of er tijdens het transport eventueel schade is ontstaan.

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat en signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen: de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).



- Verwijder de verpakking, let er op dat u het apparaat niet beschadigt. Doe veiligheidshandschoenen aan.
- Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los en verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSING

- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 15 cm ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden en 20 cm van de achterkant, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.

- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.
- Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.

3.1. VERBINDING VAN APPARATEN

- (Fig. 1A) Demonteer de panelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven weg te halen.
- (Fig. 1B) Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef van de zijkant die het dichtst bij het bedieningspaneel zit.
- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten.
- (Fig.1C) Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180°.
- (Fig.1E) Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een schroef TE M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien.

3.2. BEVESTIGING AAN DE VLOER

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. Volg de bij het accessoire geleverde aanwijzingen (F206136) zorgvuldig op.

3.3 INSTALLATIE OP ONDERKASTEN, VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES OF GEMETSELDE PLINTEN

Volg de instructies die bij het betreffende accessoire zitten zorgvuldig op. Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.4 AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

Volg de instructies die bij de optionele verpakking met afdichtingspasta worden geleverd.

4. ROOKAFVOER

4.1 APPARATEN VAN HET TYPE “A1”

Plaats apparaten van het type “A1” onder de afzuigkap, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd.

4.2 APPARATEN VAN HET TYPE “B”

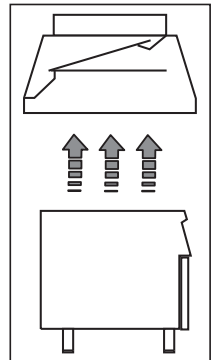
(in overeenstemming met de definitie vermeld in het Technisch Installatiereglement DIN-DVGW G634: 1998)
Indien op het typeplaatje van het apparaat alleen type Axx is vermeld dan betekent dit dat deze apparaten niet ontworpen zijn voor rechtstreekse aansluiting op een schoorsteen of afvoerkanaal voor verbrandingsgassen met een afvoer naar buiten. Dit apparaat kan echter wel geïnstalleerd worden onder een afzuigkap of vergelijkbaar systeem voor geforceerde afvoer van verbrandingsproducten.

4.2.1 VERBINDINGSSCHOUW

- Verwijder het rooster van de rookafvoer.
- Installeer de verbindingsschouw volgens de bij het (optionele) accessoire geleverde instructies.

4.2.2 INSTALLATIE ONDER EEN AFZUIGKAP

- Zet het apparaat onder de afzuigkap (fig. hiernaast).
- Breng de rookafvoerpijp omhoog zonder de doorsnede ervan te veranderen.
- Plaats geen valwindafleiders.
- De juiste hoogte van de afvoerpijp en de bijbehorende afstand tot de afzuigkap dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- Het einddeel van de afvoerpijp dient zich minstens 1,8 m boven het oppervlak van het apparaat te bevinden.



Let op! Het systeem moet garanderen dat: a) de rookafvoer niet geblokkeerd is; b) de afvoerpijp niet langer is dan 3 m. Gebruik het aanpasstuk om afvoerpijpen met andere diameters te verbinden.

5. AANSLUITINGEN



- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.

• Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.

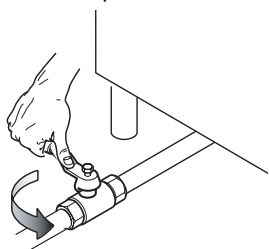
- Controleer op het installatieschema het type en de plaats van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat.

5.1. GASAPPARATEN

WAARSCHUWING! Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20mbar; om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies uit de paragraaf 5.1.6. in dit hoofdstuk worden opgevolgd

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- Verzekert u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit hoofdstuk: "Aanpassing / afstelling gasapparaten".
- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan-/ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstopen uit de aansluitleidingen.
- De gastoevoerlijn moet de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren. Een toevoerlijn die onvoldoende gas levert brengt de goede werking van de apparaten die hierop zijn aangesloten in gevaar.
- **Let op!** Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

5.1.2. AANSLUITING

- Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
- Verwijder, indien aanwezig, de kunststof bescherming van de gasaansluiting voordat u de aansluiting maakt.
- Controleer met zeepop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (alle uitvoeringen)

Controleer of het apparaat geschikt is voor het aanwezige type gas, aan de hand van de gegevens op het typeplaatje (als deze niet overeenkomen, volg dan de instructie op uit par. "Aanpassing aan een andere gassoort"). De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A en 2B).

- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel B (zie Bijlage handleiding)
- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tab.B ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

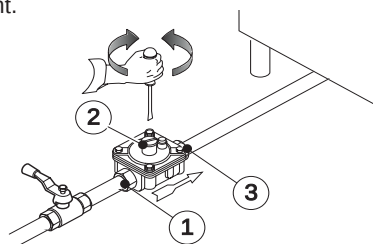
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

Als de gasdruk hoger is dan de voorgeschreven waarde of moeilijk te regelen is (onstabiel), moet er een gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats worden gemonteerd.

De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren:

- "1" zijde gasaansluiting van het net.
- "2" drukregelaar;
- "3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;

De pijl op de regelaar (→) geeft aan in welke richting het gas stroomt.



LET OP! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spruitstuk ingesteld op 8" Wk. (20 mbar).

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" aangegeven in tabel B; draai de schroef "A" weer vast en sluit hem hermetisch af met de lak (fig. 3A).

5.1.6. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

In de tabel B "Technische gegevens/sproeiers" wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gestanst). Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

Controleer	Ok
• vervanging brandersproeier(s)	
• correcte afstelling van de primaire luchttoevoer naar de brander(s)	
• vervanging sproeier(s) waakvlambrander	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• correcte afstelling waakvlambrander(s) indien nodig	
• correcte afstelling voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort aan	

5.1.6.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER

- Schroef de sproeier "C" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort (Tab. B, fig.3A) en houdt u aan de gegevens van de volgende tabel.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

5.1.6.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Draai de schroefverbinding "L" los en vervang de sproeier "I" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, fig. 3B).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "L" weer vast.

5.1.6.3 VERVANGING SCHROEF VAN HET MINIMUM

- Draai de schroef van het minimum "M" los van de kraan en vervang hem door de kraan die geschikt is voor de gassoort, door hem helemaal vast te draaien (Tab.B, fig.2A).

5.2. ELEKTRISCHE APPARATEN

5.2.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Fig. 4A-Tab.C).

WAARSCHUWING ! Alvorens de aansluiting te maken dient te worden gecontroleerd of de gegevens van de plaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Om bij het klemmenbord te kunnen komen moet het bedieningspaneel van het apparaat worden gedemonteerd door de bevestigingsschroeven los te halen (fig. 4A 1-2).
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Blokkeer het elektrische snoer door middel van een kabelklem.

WAARSCHUWING ! De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

5.2.2. ELEKTRISCH SNOER

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H05RN-F.

Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een stijve metalen of kunststof buis.

5.2.3. BESCHERMINGSSCHAKELAAR

Installeer een beschermingsschakelaar vóór het apparaat. De eigenschappen van de opening tussen de contacten en de maximum lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.

5.3. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaalknoop door middel van de schroef onder het frame aan de voorkant rechts.

De schroef wordt gemarkeerd met het symbool .

6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Sommige modellen van onze apparaten hebben een veiligheidsthermostaat die automatisch ingeschakeld wordt wanneer er temperaturen worden geconstateerd die hoger zijn dan de van te voren bepaalde waarde, zodat de gastoevoer (gasapparaten) of de elektrische voeding (elektrische apparaten) wordt afgesloten.

6.1. TERUGSTELLING

- Wacht tot het apparaat is afgekoeld: 90°C is bij benadering een geschikte temperatuur voor de terugstelling.
- Druk op de rode knop op het lichaam van de veiligheidsthermostaat.

WAARSCHUWING! Als er voor de terugstelling een bescherming moet worden gedemonteerd (b.v. bedieningspaneel), moet dit worden gedaan door een gespecialiseerd technicus. Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen.

7. VOORDAT DE INSTALLATIE HANDELINGEN WORDEN VOLTOOID

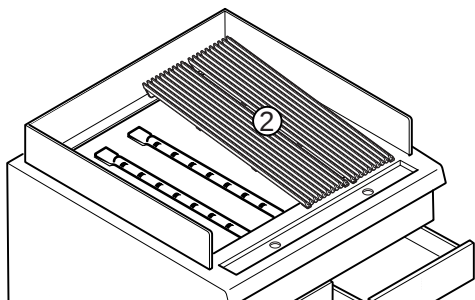
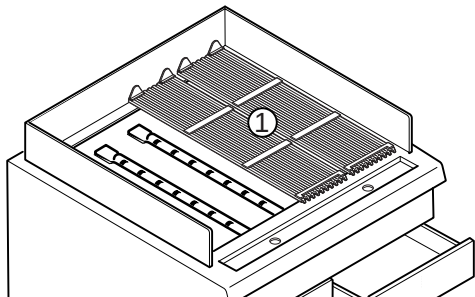
Alle verbindingen met water en zeep controleren om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekages zijn. Geen open vlam gebruiken om gaslekages op te sporen. Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gaskleppen, de gaspitten en de ontsteking te controleren. Voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste afstelling zetten, zowel afzonderlijk als tegelijk; na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze. Indien het apparaat niet goed werkt, nadat alle controles zijn uitgevoerd, contact opnemen met de plaatselijke assistentiedienst.

VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN DE GRIL

1.1 PLAATSING VAN DE GIETIJZEREN GRILS

De bereidingsgril kan op twee manieren worden geplaatst, al naargelang het gewenste type bereiding of de kenmerken van het voedsel dat bereid moet worden.



- **Stand 1:** geschikt voor langzame bereidingen (horizontale grill)
- **Stand 2:** geschikt voor normale bereidingen, gebruik makend van de grillfunctie met sappenopvang, voor een betere afvoer van de vetten.

Opmerking: bij de bereiding van sommige vleessoorten komt vet vrij in een hoeveelheid die de capaciteit van de opvangkanaaltjes te boven gaat; in dat geval moet u de intensiteit van de vlam verlagen door aan de kraan met de klep te draaien (gasmodellen) en de roosters in de stand "1" gebruiken zodat het vet direct in de opvangbakken stroomt; op die manier kunt u de typische steekvlammen en de verkoling van het vlees verminderen.

1.2 GASMODELLEN

De bedieningsknop "A" van het gas voor elke brander kan in 4 gebruiksstanden worden gezet:

V	UIT
C	ontsteking waakvlam
A	max
B	min

Ontsteking

Ontsteking waakvlam

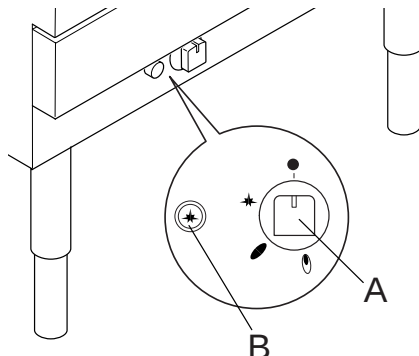
- Druk de knop "A" in en draai hem van de stand "uit" in de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop "A" helemaal in en druk tegelijkertijd herhaaldelijk op de knop van de piezo-elektrische ontsteker "B", die ervoor

zal zorgen dat de waakvlam ontstoken wordt. Controleer door de openingen in het bedieningspaneel of de ontsteking heeft plaatsgevonden.

Bij het loslaten van de knop "A" moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw.

Ontsteking hoofdbrander

- Draai de knop "A" van de stand "ontsteking waakvlam" op de stand "max".
- Om het minimum te bereiken moet de knop "A" op de stand "min" worden gezet.



Uitzetten

Uitzetten hoofdbrander

- Draai de knop "A" van de stand "max of min" in de stand "ontsteking waakvlam".

Uitzetten waakvlam

- Druk de knop "A" in en draai hem op de stand "uit";
- Sluit de gaskraan vóór het apparaat aan het einde van de dag.

GEBRUIK VAN DE OPVANGLADE

- Het wordt geadviseerd 2-3 cm water in elk van de vetopvangladen te gieten, om deze aan het einde van de dag beter te kunnen schoonmaken en voor betere bereidingsresultaten.

1.3 ELEKTRISCHE MODELLEN

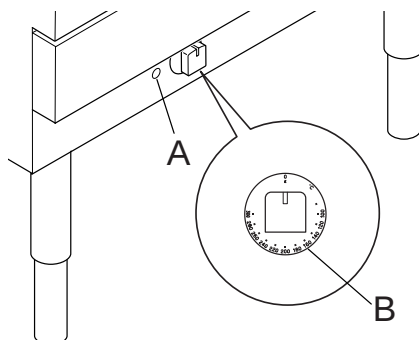
Inschakeling

- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat geïnstalleerd is in.
- Draai de thermostaatknop "B" op de stand van de gewenste temperatuur. Als het groene indicatielampje "A" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat.

Uitschakeling

Zet de bedieningsknop op de stand "0".

Schakel de elektrische schakelaar die vóór het apparaat geïnstalleerd is, uit.



GEBRUIK VAN DE OPVANGLADE

- Het wordt geadviseerd 2-3 cm water in elk van de vetopvangladen te gieten, om deze aan het einde van de dag beter te kunnen schoonmaken en voor betere bereidingsresultaten.

VII. REINIGING

WAARSCHUWING!

Alvorens reinigingswerkzaamheden te gaan uitvoeren moet de elektrische voeding van het apparaat, indien aanwezig, worden afgekoppeld.

1. BUITENZIJDEN

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, kookresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken aan het einde goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satineringsbewegingen en de vuildeeltjes op de doek/spons zouden de satinerings van het staal kunnen aantasten.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: vernielde oppervlakken worden gemakkelijker vuil en zijn meer onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinerings, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Dit zijn geen beschadigingen en zij kunnen worden geëlimineerd door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

2. OVERIGE OPPERVLAKKEN

OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER OF GIETIJZER (dagelijks)
Verwijder het vuil met een vochtige doek of, als het vuil hard geworden is, met de accessoires (optioneel of bijgeleverd) die in de prijslijst worden vermeld. Zet het apparaat na de reiniging weer in werking om het oppervlak snel droog te laten worden, en smeer het oppervlak vervolgens in met een dun laagje consumptie-olie.

WAARSCHUWING ! Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water naar binnen filtert op de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

OPVANGBAKKEN EN -LADEN (eventueel meerdere malen per dag)
Verwijder vet, olie, voedselresten enz. uit bakjes, laden of houders in het algemeen die bedoeld zijn voor opvang. Maak de houders altijd schoon aan het einde van de dag. Maak de houders tijdens het gebruik van het apparaat leeg wanneer ze bijna vol zijn.

2.1. Gasmodellen

Reiniging brander en grill van de vuurhaard

- Verwijder de bereidingsgril "A" en het spatscherm "B" door het op te tillen.
- Demonteer de dakpanvormige elementen "D" door hen iets op te tillen aan de achterkant en hen uit de voorste geleidepennen te trekken.
- Maak de brander schoon in het gebied van de vlam en langs de sleuven van de vlambescherming, door alle stofresten en afzettingen te verwijderen, erop letten dat de vlamopeningen niet worden verbreed.
- Maak de vinnen van de verbrandingskamer die de sappen afvoeren in de lade "E" schoon met een schraper of een soortgelijk instrument en neem hen vervolgens af met een vochtige doek. Let er hierbij op dat de ontstekingsgroep van de waakvlam niet beschadigd wordt.

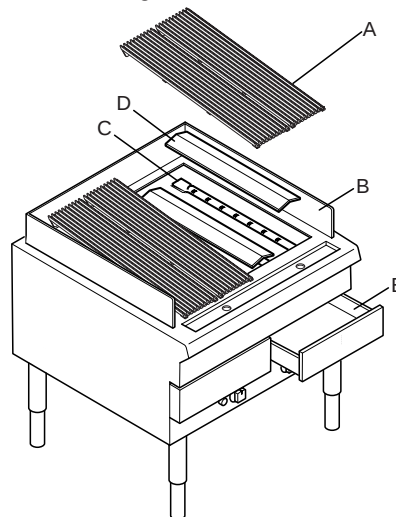
- Monteer het dakpanvormige element "D" weer, erop letten dat de twee voorste pennen correct in hun behuizingen terecht komen.

2.2. Elektrische modellen

LET OP: vergewis u ervan dat de verwarmingselementen zijn afgekoeld, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten.

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te gaan uitvoeren moet altijd de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.
- Verwijder de bereidingsgril "A" en het spatscherm "B".
- Maak de binnenkant van de grill schoon met een schraper.

LET OP: maak de verwarmingselementen niet schoon en gebruik geen water in de grill, want er zijn elektrische componenten aanwezig.



3. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt:

- Sluit de kranen en hoofdschakelaars vóór het apparaat.
- Neem alle roestvrij stalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is in wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Laat elektrisch gevoede apparaten gedurende 45 min. op het minimum werken om te voorkomen dat vocht dat zich opgehoopt heeft te snel verdampt, want daardoor zou het element kapot kunnen gaan.

4. BINNENZIJDEN

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men om de 6 maanden dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- De staat van de interne onderdelen controleren.
- Eventuele vuilafzettingen van de binnenkant van het apparaat verwijderen.
- Het afvoersysteem controleren en reinigen.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (b.v.: intensief gebruik van het apparaat, zilde omgeving, enz.) wordt geadviseerd de bovenstaande reiniging vaker uit te voeren.

VIII ONDERHOUD

1. ONDERHOUD

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf de voorzijde van het apparaat, nadat het bedieningspaneel en het frontpaneel verwijderd zijn. Koppel de elektrische voeding af voordat u het apparaat open maakt

1.1 ENKELE STORINGEN EN HUN OPLOSSINGEN

Ook bij het reguliere gebruik van het apparaat kunnen er zich storingen voordoen.

- *De waakvlambrander ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- De sproeier zit verstopt.
- De gaskraan is defect.

- *De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt*

Mogelijke oorzaken:

- Het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- Het thermokoppel is defect.
- De knop van de gaskraan wordt niet voldoende ingedrukt.
- Geen gasdruk bij de kraan.
- De gaskraan is defect.

- *De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- Drukval in de gasleiding.
- Sproeier verstopt of gaskraan defect.
- De gasuitgangsoeningen van de brander zitten verstopt.

Mogelijke oorzaken:

- Drukval in de gasleiding.
- Sproeier verstopt of gaskraan of gasklep defect.
- De gasuitgangsoeningen van de brander zitten verstopt.

- *Het is niet mogelijk de temperatuur van de oven te regelen.*

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaatbol is defect.
- Het gasventiel is defect.
- De elektrische thermostaat of de energieregelaar is defect.
- De elektrische veiligheidsthermostaat is ingeschakeld.

1.2 ONDERHOUDSPROGRAMMA

- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Hiervoor wordt het sluiten van een onderhoudscontract aanbevolen.