



**MOD: G65/GGF4T-N**

**Production code : F65/40GRGG/T**

**04/2024**



NL

## GRILL / GASGRILL LAVASTEN

### Installatie-Gebruik-Onderhoud



*MOD.*

\_60/30 GRL  
\_60/60 GRL

\_65/40 GRG  
\_65/70 GRG  
\_65/40 GRL  
\_65/70 GRL

\_70/40 GRG...  
\_70/70 GRG...  
\_70/40 GRE...  
\_70/80 GRE...  
\_70/40 GRL...  
\_70/80 GRL...  
\_70/40 GRACQE  
\_70/80 GRACQE

Doc.n°

252.445.00

Edition

02

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD .....</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>62</b> |
| I. ALGEMENE MEDEDELINGEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 62        |
| 1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 63        |
| II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 63        |
| 2. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 63        |
| 3. REFERENTIE NORMEN EN -WETTEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 63        |
| 4. UITPAKKEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 63        |
| 5. PLAATSING .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 64        |
| 6. AANSLUITINGEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 64        |
| 7. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 65        |
| 8. INBEDRIJFSTELLING .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 66        |
| III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 66        |
| 9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 66        |
| 10. PLAATSING VAN HET GIETIJZEREN ROOSTER .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 67        |
| 11. GEBRUIK VAN DE GRILL GAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 67        |
| 12. GEBRUIK VAN DE GRILL ELEKTRISCH .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 67        |
| 13. GEBRUIK VAN DE GRILL LAVASTEEN GAS .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 68        |
| 14. INUTILITEITSPERIODE .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 68        |
| IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 69        |
| 15. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 69        |
| V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 70        |
| 16. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 70        |
| 17. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 70        |
| 18. INBEDRIJFSTELLING .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 70        |
| 19. STORINGEN OPLOSSEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 70        |
| 20. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 71        |
| 21. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 72        |
| 22. HOOFDCOMPONENTEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 72        |
| VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S .....                                                                                                                                                                                                                                                                   | 73        |
| VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 78        |
| VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN .....                                                                                                                         | 79        |
| IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK .....                                                                                                                          | 81        |
| X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR .....                                                    | 82        |
| XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR ..... | 83        |

# NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

## I. ALGEMENE MEDEDELINGEN



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



**DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.**



**VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".**



**VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING". OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.**



Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.

Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.

Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.**

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

## 1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

### VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

### APPARATUUR

- Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staal, aluminium plaatstaal, koper....).
- De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.
- Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.
- Niet in het milieu werpen.



**HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCHIEDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.**

**DE GESCHIEDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD. DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCHIEDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.**

**EEN CORRECTE GESCHIEDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.**

**DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.**

## II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

## 2. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE NIET-NALEIVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

## 3. REFERENTIE-NORMEN EN -WETTEN

- Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

## 4. UITPAKKEN

- Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
- Verwijder de verpakking.

- Verwijder de beschermfolie van de externe panelen. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

## 5. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.

De apparatuur kan niet worden ingebouwd.

Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.

De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.

Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.

Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

### MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

Volg de aanwijzingen die met het gebruikte type steun worden geleverd.

### ROOKAFVOERSYSTEEM

Leg de rookafvoer aan volgens het " type" apparatuur. Op het typeplaatje is het type apparatuur aangegeven.

#### APPARATUUR TYPE "A1"

Plaats de apparatuur type " A1 " onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

#### APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

#### APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.

Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.

Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 6. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

### AANSLUITING OP GASLEIDING

- Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.
- Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".
- Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluis.
- Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

### AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.

Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.



**OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.**

#### **AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAL PUNT**

- Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.
- Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool  dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

#### **AANSLUITING OP WATERNET**

- Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.
- Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.
- Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.
- De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.
- Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

#### **AANSLUITING OP WATERAFVOER**

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer.

Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.



### **7. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE**

Tabel TAB1 geeft:

de gastypen die ze voor de functionering van de apparatuur kunnen gebruiken.

de verstuivers en de regelingen voor de verschillende bruikbare gastypen.

Het nummer van de verstuivers gegeven in tabel Tab1 is op de verstuiver aangebracht.

Volg de aanwijzingen van de tabel TAB1 en verricht de onderstaande aanwijzingen om de apparatuur aan het gewenste gastype aan te passen:

Vervang de verstuiver van de hoofdblander (UM).

Plaats de beluchter van de hoofdblander op afstand A.

Vervang de verstuiver van de waakvlam (UP).

Regel de lucht van de waakvlam (wanneer nodig).

Vervang de minimum verstuiver van de gaskraan (Um).

Breng de sticker met het nieuwe gastype aan op de apparatuur.

De verstuivers en de stickers worden samen met de apparatuur geleverd.

#### **VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT**

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.

Draai de schroef V helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND**

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER**



Demonteer het bedieningspaneel.

Draai de verbinding R los.

Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.

Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

## 8. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

### GASAPPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer:

de gastoevoerdruk (zie de volgende paragraaf).

de normale ontsteking van de branders en de doeltreffendheid van de rookafvoerinstallatie.

### VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.

Demonteer het bedieningspaneel.

Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.

Verricht de meting bij werkende apparatuur.



**OPGELET! ALS DE GAS TOEVOERDRUK NIET BINNEN DE LIMIETWAARDEN (MIN. - MAX. ) BESCHREVEN IN DE TABEL TAB2 LIGT, ONDERBREEK DE FUNCTIONERING VAN DE APPARATUUR EN NEEM CONTACT OP MET HET GASBEDRIJF.**

Koppel de drukmeter af en draai de schroef op de drukaansluiting helemaal aan.

### ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk "GEBRUIKSAANWIJZINGEN" en verifieer:

de stroomwaarden van elke fase.

de normale ontsteking van de verwarmingsweerstand.

## III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

### 9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.

Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.

De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.

Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.

Controleer de apparatuur tijdens de werking.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".



**HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.**

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de



toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

## 10. PLAATSING VAN HET GIETIJZEREN ROOSTER

De beide zijden van het rooster kan worden gebruikt: schuin voor vlees en horizontaal voor vis en groenten.

## 11. GEBRUIK VAN DE GRILL GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

### ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



### ONTSTEKING WAAKVLAM

- Druk de knop in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

### ONTSTEKING HOOFDBRANDER

- Ontsteek de hoofdblander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".

Draai, afhankelijk van de bereiding, de knop op een willekeurige stand tussen "maximale vlam" en "minimale vlam".

### UITSCHAKELING

- Schakel de hoofdblander uit door de knop "ontsteking waakvlam" te draaien.
- Schakel de waakvlam uit door de knop in te drukken en op "uit" te draaien.

### GEBRUIK VAN DE OPVANGBAK

- Het wordt aanbevolen de vetopvangbakken te vullen met 2-3 cm water, om de reiniging te bevorderen en een betere bereiding te waarborgen.

### VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

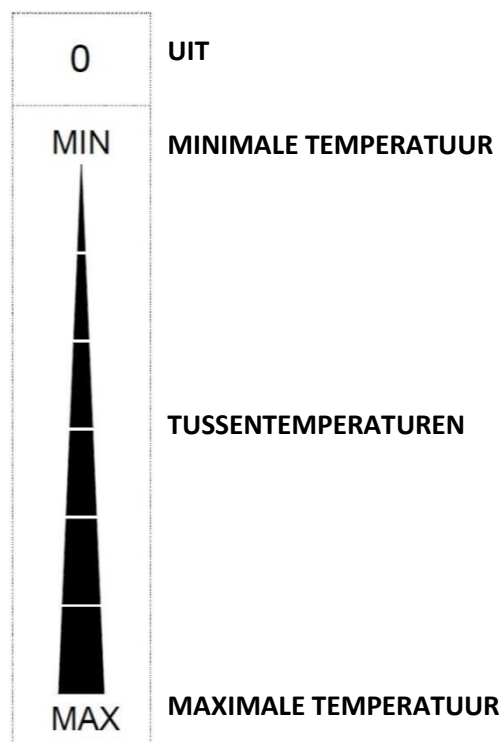
## 12. GEBRUIK VAN DE GRILL ELEKTRISCH

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

### IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



## ONTSTEKING

- Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.
- Het gele lampje gaat branden.
- Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

## UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op "0".

Het gele lampje gaat uit.

## GEbruik VAN DE OPVANGBAK

Het wordt aanbevolen de vetopvangbakken te vullen met 2-3 cm water, om de reiniging te bevorderen en een betere bereiding te waarborgen.

## VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

## 13. GEbruik VAN DE GRILL LAVASTEEN GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Het rooster mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van pannen.

## LAVA TOEVOEGEN

De apparatuur is voorzien van 2 verpakkingen met lavasteen voor elke vuurpot (bereidingszone).

Elke verpakking weegt 4 kg.

De stukken lava hebben een minimale diameter van 25mm, een maximale diameter van 30 mm en een maximale lengte van 50mm met een tolerantie +/- 5%.

Verdeel de inhoud van een verpakking gelijkmatig over elke vuurpot. Vul in geen enkel geval meer dan is voorgeschreven.

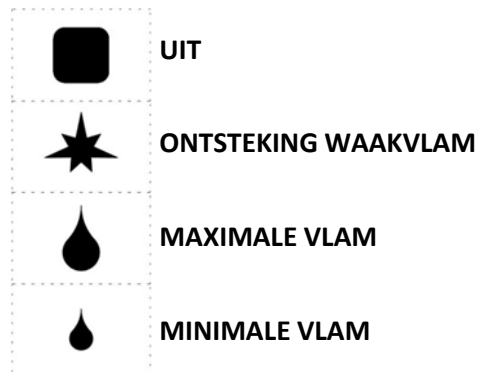
Gebruik de tweede verpakking uitsluitend om het geleidelijke verbruik van de lava aan te vullen.

## VETOPVANGBAK

Het vet dat tijdens de bereiding van het rooster valt en door de vuurpot druipt, wordt opgevangen in de specifieke opvangbak. Maak de opvangbak regelmatig leeg en schoon.

## ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



## ONTSTEKING WAAKVLAM

- Druk de knop in en draai hem op de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

## ONTSTEKING HOOFDBRANDER

- Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".
- Draai, afhankelijk van de bereiding, de knop op een willekeurige stand tussen "maximale vlam" en "minimale vlam".

## UITSCHAKELING

- Schakel de hoofdbrander uit door de knop "ontsteking waakvlam" te draaien.
- Schakel de waakvlam uit door de knop in te drukken en op "uit" te draaien.

## 14. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

## IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

### 15. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING



**LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.**



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEIVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**



**HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE verrichten.**

- Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.
- Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.
- Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.
- Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

#### GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAGKEN

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinerings. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

#### OPVANGBAKKEN

- Verwijder vet, olie en voedingsresten van de oppervlakken.

#### GRILL GAS

Reiniging brander en rooster vuurhaard



**OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE ROOSTERS ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE verrichten.**

- Verwijder het bereidingsrooster en de spatplaat door ze op te tillen.
- Demonteer de afschermingen.
- Reinig de brander in de zone van de vlam en langs de sleuven van de vlamwering. Verwijder stof en afzettingen en let er daarbij op dat geen water terechtkomt in de openingen waar de vlam door naar buiten komt.
- Maak de ribben van de verbrandingskamer die de sausen naar de opvangbak sturen schoon met een schraper en haal er vervolgens een vochtige doek over.
- Zorg ervoor dat de ontstekingsgroep geen schade oploopt.
- Hermonteer de afdekking. Zorg ervoor dat deze correct is aangebracht.

#### STEENGRILL GAS



**OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE ROOSTERS ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE verrichten.**

- Verwijder het bereidingsrooster en de vuurpot met lavasteen.

- Reinig de brander in de zone van de vlam en langs de sleuven van de vlamwering. Verwijder stof en afzettingen en let er daarbij op dat geen water terechtkomt in de openingen waar de vlam door naar buiten komt.

## GRILL ELEKTRISCH



**OPGELET: VERZEKER U ERVAN DAT DE WEERSTANDEN ZIJN AFGEKOELD ALVORENS DE REINIGING TE VERRICHTEN.**

- Haal de elektrische voeding los.
- Verwijder het bereidingsrooster en de spatplaat.
- Maak de binnenkant van het rooster schoon met een schraper.



**OPGELET: MAAK DE WEERSTANDEN NIET SCHOON EN GEBRUIK GEEN WATER IN DE GRILL AANGEZIEN ELEKTRISCHE COMPONENTEN AANWEZIG ZIJN.**

## v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

### 16. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL



**DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.**

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.

Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

### 17. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

## 18. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

## 19. STORINGEN OPLOSSEN

### GRILL GAS

#### DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

#### DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

### GRILL ELEKTRISCH

#### DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.

### DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGLD.

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

### STEENGRILL GAS

### DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuurder is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

### DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:

- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

### DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:

- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

## 20. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

### MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN



**SLUIT DE GASKRAAN EN/OF DEACTIVEER DE HOOFDSCHAKELAAR VAN DE ELEKTRISCHE VOEDING VOOR HET APPARAAT AF.**



**HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING**

### TE VERRICHTEN.



**VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.**



**VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.**

### GRILL GAS

### VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

### VERVANGING VAN DE BRANDER, DE WAAKVLAMBRANDER, HET THERMOKOPPEL.

- verwijder de opvangbak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

### VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER.

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant onderaan.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de spatplaat, de afschermingen, de steun van de afschermingen aan de voorkant en de bescherming van de branders.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

### GRILL ELEKTRISCH

### VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Demonteer de voorkant onderaan.
- Demonteer en vervang het component.

- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE WEERSTANDEN.**

- verwijder de opvangbak.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de spatplaat en het rooster.
- Demonteer de aansluitdoos en de bescherming van de weerstanden door de zelfborgende schroeven aan de bovenkant van het blad los te draaien.
- Vervang het component door het van bovenuit te verwijderen.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT.**

- verwijder de opvangbak.
- Verwijder de knop.
- Verwijder het onderste paneel van het instrumentenpaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **STEENGRILL GAS**

#### **VERVANGING VAN DE GASKRAAN.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE WAAKVLAMBRANDER EN HET THERMOKOPPEL.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de roosters, de lavastenen en de ondersteunende vuurpotten.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

#### **VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de roosters, de lavastenen en de ondersteunende vuurpotten.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

### **21. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN**

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.

Verwijder eventueel vuil.

Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

### **22. HOOFDCOMPONENTEN**

#### **GRILL GAS**

- GASKRAAN
- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

#### **GRILL ELEKTRISCH**

- Bedrijfstermostaat
- Weerstand
- Lampje

#### **STEENGRILL GAS**

- HOOFDBRANDER
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- GASKRAAN
- Vuurpot
- Lavasteen