

SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau

Master
Vision**PRO**

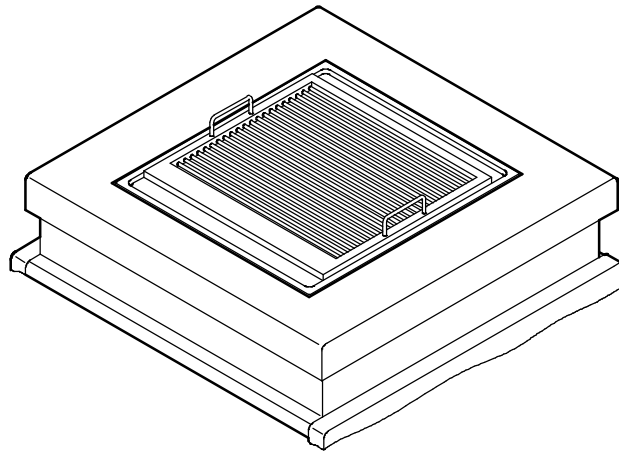
Gas-Grill, Gas-Glühsteingrill Typ 860-...

Gas grill, Gas lava stone grill Type 860-...

Gril à gaz, Gril à gaz à pierres incandes centes Type 860-...

Gas-grill, Gas-steengril Type 860-...

Gasol-stekbrunn räfflad, Gasol-lavastensgrill Typ 860-...



Betriebsanleitung

de: Original-Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

Operating Instructions

en: Translation of the original operating instructions

Before installing and commissioning the appliance, read the operating instructions.

Mode d'Emploi

fr: Traduction du mode d'emploi original

C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions de service avant de mettre la machine en marche.

Gebruiksaanwijzing

nl: Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de het apparaat gebruikt.

Bruksanvisning

sv: Originalbruksanvisning

Läs igenom bruksanvisningen innan du ställer upp apparaten och tar den i drift!

de - Originalbetriebsanleitung		4
1.	Sicherheitshinweise	5
2.	Inbetriebnahme	7
2.1	Anwendung und Hinweise	7
2.2	Betriebsbereitschaft herstellen	8
2.3	Anzünden der Zündflammen und Brenner ..	9
3.	Betriebsschluss	10
4.	Reinigung und Pflege	10
4.1	Tägliche Reinigung	10
4.1.1	Tägliche Reinigung: Gas-Grill	11
4.1.2	Tägliche Reinigung: Gas-Glühsteingrill	11
4.2	Wöchentliche Reinigung Zündbrenner	12
5.	Störungen und Abhilfe	12
6.	Technische Daten	13
7.	Umstellen auf eine andere Gasfamilie	13
7.1	Düsentabelle / Übersicht	14
7.2	Austauschen der Außendüse	16
7.3	Austauschen der Kleinstelldüse	16
7.4	Austauschen der Zündbrennerdüse	16
8.	Wartung	17
en - Translation of the original operating instructions		18
1.	Safety instructions	19
2.	Commissioning	21
2.1	Application and information	21
2.2	Getting ready for use	22
2.3	Igniting the pilot light and burner	23
3.	Finishing work	24
4.	Cleaning and maintenance	24
4.1	Daily cleaning procedure	24
4.1.1	Daily cleaning procedure: Gas grill	25
4.1.2	Daily cleaning procedure: Gas lava stone grill ..	25
4.2	Weekly cleaning procedure for pilot burner ..	26
5.	Troubleshooting	26
6.	Technical specifications	27
7.	Switch over to another gas family	27
7.1	Nozzle Table / Overview	28
7.2	Replacing external nozzle	30
7.3	Replacing fine-adjustment nozzle	30
7.4	Replacing pilot burner nozzle	30
8.	Maintenance	31
fr - Traduction du mode d'emploi original		32
1.	Consignes de sécurité	33
2.	Mise en service	35
2.1	Utilisation et recommandations	35
2.2	Préparer l'appareil au fonctionnement	36
2.3	Allumage des veilleuses et des brûleurs	37
3.	Mise hors service	38
4.	Nettoyage et entretien	38
4.1	Nettoyage quotidien	38
4.1.1	Nettoyage quotidien : Gril à gaz	39
4.1.2	Nettoyage quotidien : Gril à gaz à pierres incandescentes	39
4.2	Nettoyage hebdomadaire des brûleurs d'allumage	40
5.	Pannes et remèdes	40
6.	Caractéristiques techniques	41
7.	Changement de type de gaz	41
7.1	Tableau / liste des tuyères	42
7.2	Remplacement de la tuyère extérieure	44
7.3	Remplacement de la tuyère de réglage minimal	44
7.4	Remplacement de la tuyère du brûleur d'allumage	44
8.	Maintenance	45

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing		46
1.	Veiligheidsaanduidingen	47
2.	Ingebruikneming	49
2.1	Gebruik en aanwijzingen	49
2.2	Status ingebruikname herstellen	50
2.3	Aansteken van de waakvlammen en branders	51
3.	Uitzetten	52
4.	Reiniging en onderhoud	52
4.1	Dagelijkse reiniging	52
4.1.1	Dagelijkse reiniging: Gas-grill	53
4.1.2	Dagelijkse reiniging: Gas-steengrill	53
4.2	Wekelijkse reiniging ontsteekbrander	54
5.	Storingen en herstel	54
6.	Technische gegevens	55
7.	Omschakeling op een ander type gas	55
7.1	Tabel mondstukken / Overzicht	56
7.2	Omwisseling van het externe mondstuk	58
7.3	Omwisseling van het mondstuk voor minimuminstelling	58
7.4	Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander	58
8.	Onderhoud	59
sv - Översättning av originalbruksanvisningen		60
1.	Säkerhetsanvisningar	61
2.	Idrifttagning	63
2.1	Användning och anvisningar	63
2.2	Förbereda apparaten för användning	64
2.3	Tänd tändlågan och brännaren	65
3.	Urdrifttagning	66
4.	Rengöring och skötsel	66
4.1	Daglig rengöring	66
4.1.1	Daglig rengöring: Gasol-stekbrunn räfflad	67
4.1.2	Daglig rengöring: Gasol-lavastensgrill	67
4.2	Tändbrännare rengöring varje vecka	68
5.	Fel och åtgärder	68
6.	Tekniska data	69
7.	Byte till en ny gassort	69
7.1	Munstyckstabell/översikt	70
7.2	Byte av yttermunstycke	72
7.3	Byte av munstycke på den lilla plattan	72
7.4	Byte av tändbrännarmunstycke	72
8.	Underhåll	73

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Gas-Grill** oder den **Gas-Glühsteingrill** in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation. Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Anwendung Gas-Grill

Grillen von Bratwürsten, naturbelassenen Steaks, Koteletts, Schnitzel, Leber, Fleischspieße usw.

Anwendung Gas-Glühsteingrill

Grillen von Bratwürsten, naturbelassenen Steaks, Fisch usw.

Die Lavasteine nehmen die Hitze auf und sorgen für ein sehr gleichmäßiges Grillergebnis, das dem Grillen mit Holzkohle sehr ähnlich ist.

Hinweise

Das Gerät ist nach den Vorschriften der europäischen Norm (EN) gefertigt.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Keine Töpfe und Pfannen auf die Grillroste stellen!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 12 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gasregler schließen (Stellung **0**), bauseitigen Gashahn schließen und den Kundendienst benachrichtigen.

Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes ist das Oberteil des Gehäuses, die Auffangschublade und der Grillrost heiß!
- Vorsicht, während des Betriebes ist die Auffangschublade heiß! Zum Entnehmen der Auffangschublade wasserdichte, vor Verbrennungen schützende Handschuhe tragen!
- Bestehende Anlagen für die Zufuhr von Verbrennungsluft und der Abgasführung dürfen nicht verändert werden, z. B.:
 - Verkleinern des Aufstellungsraumes,
 - nachträgliches Abdichten von Fenstern und Türen,
 - Verschließen oder Entfernen der Öffnungen für die Verbrennungsluftzufuhr.

Brandgefahr

- Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!
- Auf das Gargut oder auf den Grillrost kein Öl oder Fett geben: **Achtung**, es können Stichflammen entstehen!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.

Beschädigungsgefahr

- Keine Flüssigkeiten in den Brenner und Zündbrenner hineinlaufen lassen! Verstopfungsgefahr der Düsen!
- Kein Wasser über den Grillrost in die Auffangschublade leeren!
- Heiße Grillroste nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.



Anschluss, Umstellung, Wartung

- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
 - Umstellen auf eine andere Gasfamilie,
 - Inspektionen, Wartungen,
 - Beheben von Störungen und
 - Erstinbetriebnahme
 dürfen nur durchgeführt werden durch
 - das Gasversorgungsunternehmen,
 - einen sachkundigen Beauftragten des Herstellers,
 - ein Vertragsinstallationsunternehmen, oder
 - durch eine von einem Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigte Vertriebsstelle.
- Vor dem Anschließen
 - das zuständige Gasversorgungsunternehmen benachrichtigen.
 - überprüfen, dass die eingestellte Gasfamilie des Gerätes mit der Gasfamilie am Aufstellort übereinstimmt.
- Prüfen Sie bei Anschluss, Umstellung oder Wartung des Gasgerätes die
 - Abgasführung aus dem Aufstellungsraum,
 - Frischluftzufuhr zu den Brennstellen,
 - Dichtheit der gasführenden Teile (Leckspray),
 - Brennsicherheit und Verbrennungsgüte,
 - Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen.
- Die Technischen Regeln für Gasinstallationen DVGW-TRGI Gas beachten: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, und technische Regeln Flüssiggas TRF).
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Gaszuleitung vor schädlicher Erwärmung schützen!
- Der Einbau von fabrik- und typenfremden Brenner-Einzelteilen sowie von sogenannten Gasparern ist nicht zulässig.
- Das Gerät an das Potentialausgleichsystem anschließen.
- Sind im Herd Gas- und Elektro-Einbaumodule gemeinsam verbaut, dürfen Arbeiten an der Gasverbrauchseinrichtung nur zusammen mit einer zugelassenen Elektro-Fachkraft durchgeführt werden!

2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
 - Reinigung siehe Seite 10 Kapitel 4.

2.1 Anwendung und Hinweise

Anwendung

Grillen ohne Fettzugabe direkt auf dem Grillrost: Zum Beispiel naturbelassene Steaks, Koteletts, Nieren, Fleischspieße, Krabbenspieße, Schweinefilets, Kalbsfilets, Rinderfilets, Medallions, Schweinebauch, Leber, Fisch oder Kartoffeln.

Garen in Alufolie: Zum Beispiel Fisch oder Kartoffel.

Hinweise

Überschüssige Feuchtigkeit vom Bratgut entfernen.

Nur Bratenwender verwenden, die keine Kratzer verursachen.

Rauchpunkt und Entflammungspunkt des Öles oder Fettes beachten!

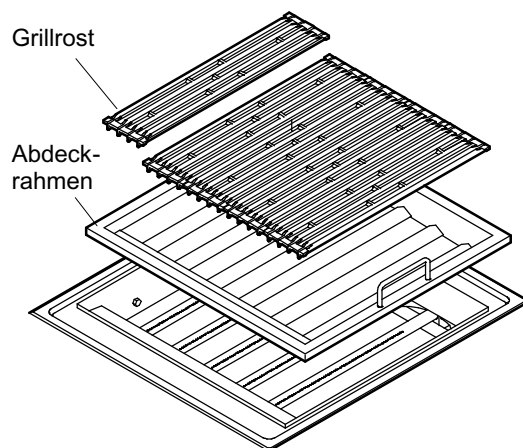
Zwischen den Bratvorgängen den Grillrost mit einer Edelstahl-Drahtbürste abbürsten und mit hitzebeständigem Speiseöl oder Speisefett bestreichen.

2.2 Betriebsbereitschaft herstellen

- Kein Wasser über den Grillrost in die Auffangschublade leeren!
- ☞ Die Auffangschublade herausziehen und mit Wasser ca. 1 cm hoch auffüllen.
- Das Wasser vermindert
 - die Rauchentwicklung,
 - das Austrocknen des Bratgutes,
 - bei längerer Benutzung ein Anbrennen des Fleischsaftes.

! **Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes ist die Auffangschublade heiß! Zum Herausziehen der Auffangschublade wasserdichte, vor Verbrennungen schützende Handschuhe tragen!

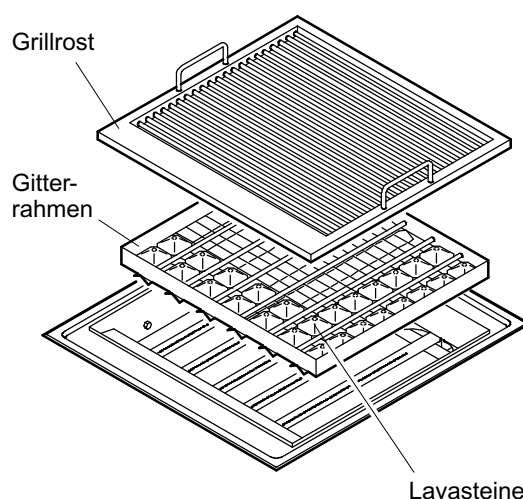
- ☞ Während des Betriebes immer wieder prüfen, ob sich noch genug Wasser in der Auffangschublade befindet und entsprechend nachfüllen.



Gas-Grill

! **VORSICHT! Quetschgefahr!** Während dem Entnehmen/Einsetzen der Teile mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Gewicht der Teile beachten!

- ☞ Abdeckrahmen einsetzen.
- ☞ Grillroste einlegen.



Gas-Glühsteingrill

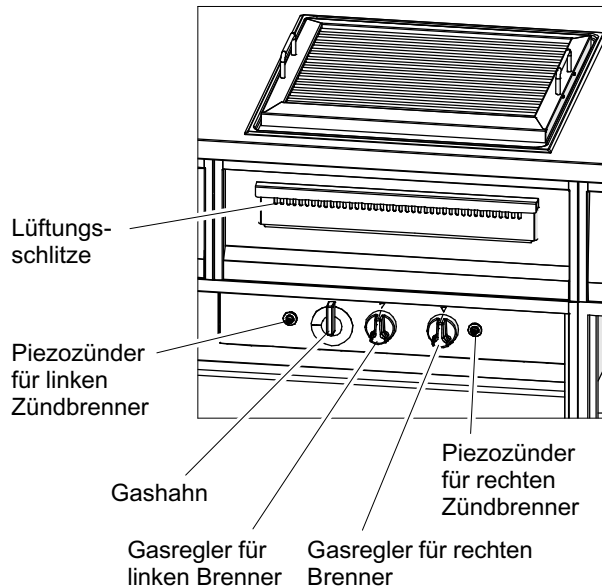
! **VORSICHT! Quetschgefahr!** Während dem Entnehmen/Einsetzen der Teile mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Gewicht der Teile beachten!


- ☞ Gitterrahmen einsetzen.
- ☞ Lavasteine im Gitterrahmen gleichmäßig auslegen.
- ☞ Grillrost auflegen.

2.3 Anzünden der Zündflammen und Brenner

GEFAHR! Explosionsgefahr



- Bei Gasgeruch im Aufstellraum, das Gerät nicht einschalten! Explosionsgefahr! Bauseitige Gasabsperreinrichtung sofort schließen! Keine elektrischen Geräte ein- oder ausschalten! Fenster und Türen öffnen! Aufstellraum gründlich per Durchzug lüften! Den Raum verlassen! Bereitschaftsdienst des Gasnetzbetreibers benachrichtigen! Nach ausreichendem Luftaustausch die Gasaustrittsstelle ermitteln!




- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) öffnen.
- ☞ Gashahn öffnen.
 - Nach längeren Betriebspausen: Z. B. Hauptabsperreinrichtung war geschlossen, kann es etwas länger dauern, bis sich die Zündflamme zünden lässt (die Gaszuleitung muss sich erst wieder mit Gas füllen).
- ☞ Gasregler eindrücken, auf Zündsymbol  drehen und festhalten.
 - Gas für die Zündflamme strömt aus.
- ☞ Taster für Piezozünder mehrmals drücken bis die Zündflamme brennt.
 - Die Zündflamme kann durch die Lüftungsschlitze in der Auffangschublade kontrolliert werden.

- ☞ Nach dem Anzünden der Zündflamme, den Gasregler ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten,
 - damit sich das Thermoelement ausreichend erwärmen kann,
 - und die Gaszufuhr nicht wieder automatisch geschlossen wird (automatische Zündsicherung).

Einstellen der Brennerflamme

- ☞ Nach dem Anzündvorgang, den Gasregler loslassen und auf große Heizleistung drehen.
- ☞ Zum Einstellen von große auf kleine Flamme, den Gasregler eindrücken und auf kleine Flamme drehen. Der Temperaturbereich zwischen großer und kleiner Flamme ist stufenlos einstellbar.
 - Niedrige Heizleistung, kleines Flammensymbol 
 - Hohe Heizleistung, großes Flammensymbol 
- ☞ Für den zweiten Brenner den Zündvorgang wiederholen.

Brenner betriebsbereit halten

- ☞ Wird das Gerät kurzzeitig nicht benötigt, den Gasregler auf Stellung "Zündflamme"  drehen.
 - Die Brennerflamme erlischt, die Zündflamme brennt weiterhin.

Hinweis Zündsicherung

- Das Gerät ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. Beim Erlöschen der Zündflamme wird durch die Zündsicherung die Gaszufuhr automatisch unterbrochen und somit ein unbeabsichtigtes Ausströmen des Gases verhindert.

3. Betriebsschluss

- ☞ Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**).
- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.
- ☞ Gashahn schließen.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- Grillreiniger für Edelstahl,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

4.1 Tägliche Reinigung

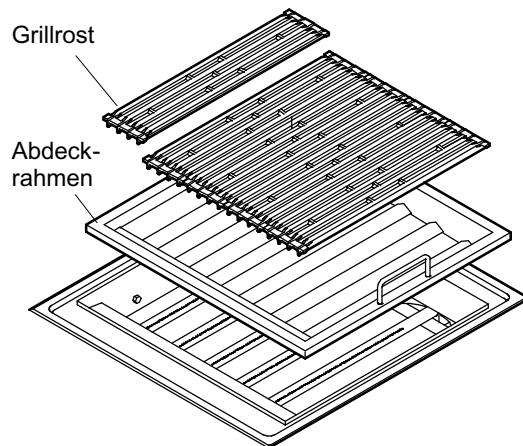
- ☞ Gasregler eindrücken, auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**) und bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.
 - Das Gerät abkühlen lassen.



Verbrennungsgefahr! Vorsicht Auffangschublade ist eventuell noch heiß! Zum Herausziehen der Auffangschublade wasserdichte, vor Verbrennungen schützende Handschuhe tragen!

- ☞ Auffangschublade
 - entnehmen,
 - entleeren,
 - mit heißem Wasser und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Gehäuse mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Eingebrennte Speisen auf Edelstahlflächen mit Grillreiniger entfernen.
- ☞ Nach der Anwendung von Grillreinigern oder anderen scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

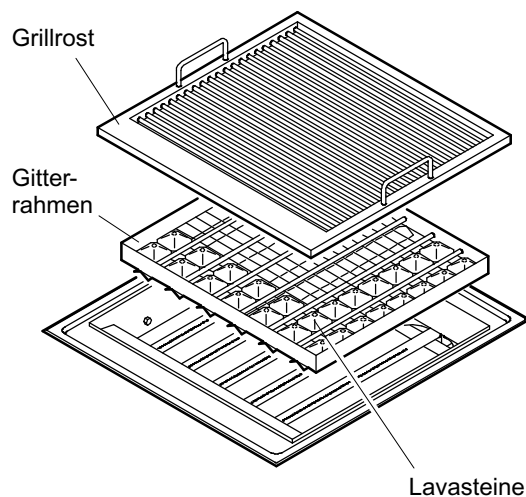
4.1.1 Tägliche Reinigung: Gas-Grill



VORSICHT! Quetschgefahr! Während dem Entnehmen/Einsetzen der Teile mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Gewicht der Teile beachten!

- ☞ Abgekühlte Grillroste entnehmen.
- ☞ Abdeckrahmen abnehmen.
- ☞ Grillroste
 - mit heißem Wasser oder Drahtbürste reinigen,
 - mit einem fusselfreiem Tuch abtrocknen.
- ☞ Abdeckrahmen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

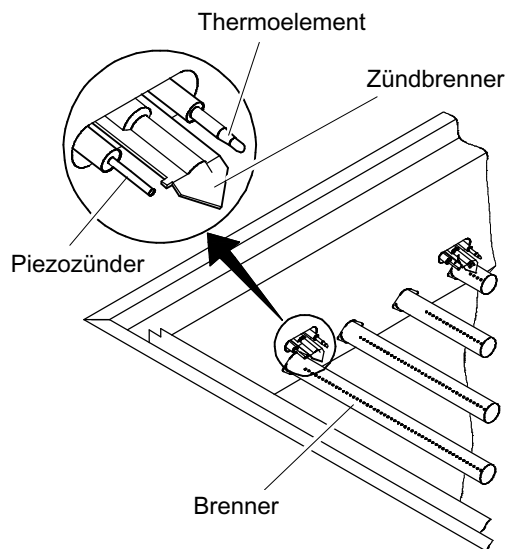
4.1.2 Tägliche Reinigung: Gas-Glühsteingrill



VORSICHT! Quetschgefahr! Während dem Entnehmen/Einsetzen der Teile mit entsprechender Vorsicht vorgehen! Gewicht der Teile beachten!

- ☞ Abgekühlten Grillrost abnehmen.
- ☞ Gitterrahmen herausnehmen.
- ☞ Lavasteine aus Gitterrahmen nehmen.
 - Lavasteine nicht mit einer Drahtbürste reinigen!
 - ☞ Lavasteine bei Bedarf mit weicher Bürste und heißem Wasser ohne Reinigungsmittelzusatz reinigen.
 - Lavasteine vor der Wiederverwendung trocknen lassen.
- ☞ Lavasteine ersetzen, wenn sie
 - stark abgenutzt sind,
 - so porös sind, dass sie zerbrechen oder
 - während des Aufheizens unangenehm riechen.
- ☞ Grillrost und Gitterrahmen
 - mit Drahtbürste, Schaber, fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen,
 - mit einem fusselfreiem Tuch abtrocknen.

4.2 Wöchentliche Reinigung Zündbrenner



☞ Rückstände vom Zündbrenner, Thermoelement und Brenner mit feiner Drahtbürste entfernen.



Zur Reinigung keine nassen oder feuchten Lappen verwenden! Während der Reinigung darauf achten, dass die Zündbrenner und die Brenner nicht verschmutzt oder verstopft werden!

5. Störungen und Abhilfe

Sollten am Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Zündflamme lässt sich nicht zünden.	Gashahn/Hauptabsperreinrichtung geschlossen	Gashahn/Hauptabsperreinrichtung öffnen.
	Zündbrenner verschmutzt	Zündbrenner reinigen.
Die Zündflamme erlischt nach dem Loslassen des Gasreglers.	Der Gasregler wurde nicht genügend lange gedrückt.	Gasregler ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement genügend erwärmt und die Gaszufuhr nicht unterbrochen wird.
	Thermoelement verschmutzt	Thermoelement reinigen.
	Thermoelement defekt.	Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**),
- bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

6. Technische Daten

Technische Daten	Gas-Grill (Type 860-...)	Gas-Glühsteingrill (Type 860-...)
Artikel-Nr.		DE MA607260, 884079 SE 884083
Kategorie	Siehe Seite 14 Kapitel 7.1	Siehe Seite 14 Kapitel 7.1
Gasgeräteart	A1	A1
Gesamtnennwärmebelastung	10,3 kW	10,3 kW
Anschlusswert Stadtgas	2,66 m ³ /h	2,66 m ³ /h
Anschlusswert Flüssiggas	0,8 kg/h	0,8 kg/h
Anschlusswert Erdgas	1,09 m ³ /h	1,09 m ³ /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2 A	G 1/2 A

Technische Änderungen vorbehalten!


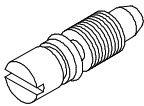
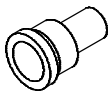
7. Umstellen auf eine andere Gasfamilie

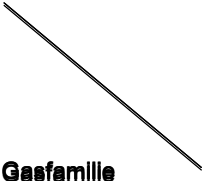
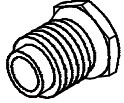
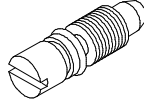
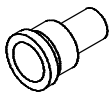


Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Seite 5 Kapitel 1.

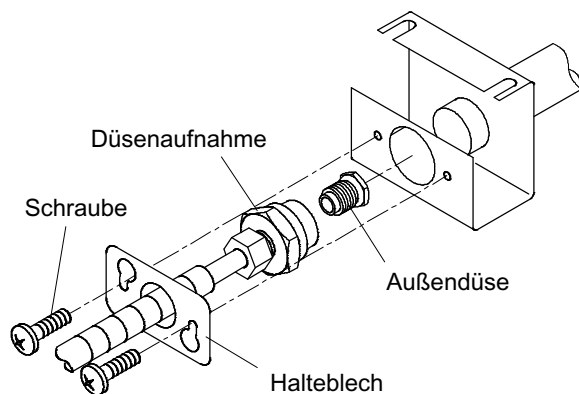
- Der Gasherd ist werksseitig auf Erdgas E eingestellt.
 - Für die Umstellung auf andere Gasfamilien nur Original Düsen verwenden.
- ☞ Nach der Umstellung auf eine andere Gasfamilie und nach Wartungsarbeiten
- alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray),
 - Aufkleber über Gasfamilie und Gasvordruck (mbar) am Gasherd anbringen.
- ☞ Anhand der Düsentable/übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Seite 14 Kapitel 7.1

7.1 Düsentabelle / Übersicht

Düsenart Gasfamilie	Außendüse siehe Seite 16 Kapitel 7.2 	Kleinstelldüse Einstellen, siehe Seite 16 Kapitel 7.3 	Zündbrennerdüse Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 16 Kapitel 7.4 
DE - Kategorie: II_{2ELL 3B/P}			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Erdgas LL Vordruck 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	ø 1,30 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (DE)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	ø 0,20 mm
GB - Kategorie: II_{2H 3+}			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (GB)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
FR - Kategorie: II_{2E+ 3B/P}			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (FR)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NL - Kategorie: II_{2E+ 3B/P}			
Erdgas L Vordruck 25 mbar (NL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

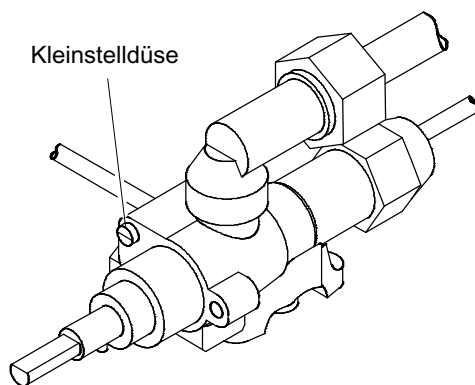
Düsenart	Außendüse siehe Seite 16 Kapitel 7.2	Kleinstelldüse Einstellen, siehe Seite 16 Kapitel 7.3	Zündbrennerdüse Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 16 Kapitel 7.4
			
Gasfamilie			
DK - Kategorie: III <small>1e 2H 3B/P</small>			
Stadtgas e Vordruck 8 mbar (DK)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Kleinstell- düse bis Anschlag eindreihen, dann drei Umdrehungen zurück- drehen.	ø 0,80 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (DK)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (DK)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
SE - Kategorie: III <small>1ab 2H 3B/P</small>			
Stadtgas e Vordruck 8 mbar (SE)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Kleinstell- düse bis Anschlag eindreihen, dann drei Umdrehungen zurück- drehen.	ø 0,80 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (SE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (SE)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NO - Kategorie: II <small>2H 3B/P</small>			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (NO)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NO)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
PL - Kategorie: II <small>2E 3B/P</small>			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (PL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3B/P Vordruck 29/37 mbar (PL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

7.2 Austauschen der Außendüse



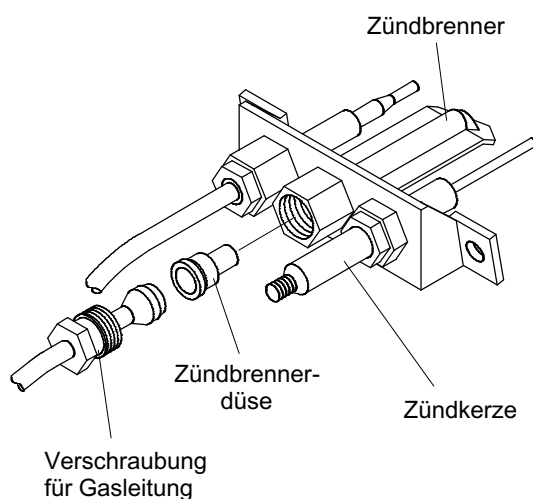
- ☞ Zwei Schrauben lösen.
- ☞ Halblech drehen und Düsenaufnahme herausziehen.
- ☞ Außendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 14 Kapitel 7.1
- ☞ Düsenaufnahme bis Anschlag einschieben und mit Halblech und Schrauben festklemmen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.3 Austauschen der Kleinstelldüse



- ☞ Kleinstelldüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 14 Kapitel 7.1
- ☞ Kleinstelldüse bis Anschlag einschrauben.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.4 Austauschen der Zündbrennerdüse



- ☞ Zündkerze herauschrauben, um eine Beschädigung während des Umbaus zu vermeiden.
- ☞ Gasleitung zum Zündbrenner herauschrauben.
 - Vorsicht, Zündbrennerdüse kann herausfallen!
- ☞ Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 14 Kapitel 7.1.



Bruchgefahr! Bei zu starkem Anziehen der Zündkerze kann diese beschädigt werden, deshalb Zündkerze nur leicht festdrehen!

- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

8. **Wartung**

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen müssen mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden. Das Ergebnis dieser Prüfung muss in einer Bescheinigung festgehalten und bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Gas-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

Dear Customer,

Please read the instruction manual before starting the **gas-grill** or the **gas lava stone grill**.

The instruction manual contains important information for operating and installing the dishwasher properly.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

Gas grill-application

Grilling sausages, all-natural steaks, chops, schnitzel, liver, meat skewers etc.

Gas lava stone grill-application

Grilling sausages, all-natural steaks, fish etc.

The lava stones absorb the heat and provide extremely consistent grilling results, which are extremely similar to grilling with lava stone.

Notes

The appliance has been manufactured in accordance with the European norm (EN).

Entering the type plate data

Enter the type plate data in the following lines before setting up the appliance. Please state this data when ordering a service for the appliance. This will enable your queries to be processed faster.

Type: _____

Construction year: _____

Machine -No.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the instruction manual.
- Do not use the appliance as a storage or working surface!
- Do not place any saucepans and pans on the cooking grate!
- If you cannot rectify malfunctions using the information in chapter 5. – "Troubleshooting" on page 26, switch off the gas control (0 setting), switch off the customer gas tap and inform customer service.

DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

Risk of injury

- The upper section of the housing, collecting tray and cooking grate are hot during operation!
- Caution, the collecting tray is hot during operation! Wear waterproof gloves to protect against burns when removing the collecting tray!
- Existing units for the supply of combustion air and exhaust gas extraction should not be altered, e.g.:
 - reduction of set-up area,
 - subsequent sealing of windows and doors,
 - closing or removing of openings for combustion air supply.

Risk of fire

- Do not put any flammable objects in or on the appliance!
- Do not put any oil or fat on the food or on the cooking grate: Caution, there could be explosive flames!
- Approved fire extinguishers for cooking oil and fat fires must be available for fighting fires.

Damage hazard

- Do not pour any liquids into the burner and pilot burner! Danger of nozzles blocking!
- Do not empty any water into the collecting tray over the cooking grate!
- Do not place hot cooking grates on stainless steel-table tops or stainless steel-work surfaces, otherwise there may be a danger of warpage of the stainless steel -table tops and stainless steel-work surfaces with lasting damage.
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for a long time, let customer service give it a functional check.



Connection, Switch-over, Maintenance

- The appliance should only be connected by a qualified gas fitter.
- Work on gas consumption facilities in industrial kitchens like
 - switching over to another gas family,
 - inspections, services,
 - elimination of malfunctions and
 - initial commissioning
 should only be carried out by
 - the gas supplier,
 - an experienced representative of the manufacturer,
 - a contractual installation company, or
 - by a distribution agency authorised by a large concern for liquefied petroleum gas.
- Before connecting
 - make sure to inform the respective gas supplier.
 - Check that the set gas family on the appliance agrees with the gas family at the installation location.
- When connecting, switching over or servicing the gas appliance, make sure to check
 - the exhaust gas extraction from the set-up area,
 - the fresh air supply to the burning points,
 - tightness of the gas-bearing parts (leak spray),
 - burning safety and combustion performance,
 - ignition, safety- and control equipment.
- Please observe the Technical Rules for Gas Installations DVGW-TRGI Gas: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, and Technical Rules for Liquefied Gas TRF).
- Installations must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions, following accepted technical regulations.
- Protect gas supply from any harmful warming!
- It is not permissible to install burner components that do not coincide with the factory and model nor can so-called gas savers be installed.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.
- If gas and electrical installation modules are both installed in the stove, work on equipment that uses gas may only be carried out with the assistance of a qualified electrician!

2. Commissioning

- ☞ Before commissioning for the first time, clean with a cleaning agent that cuts through grease.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 24 chapter 4.

2.1 Application and information

Applications

Grilling without adding fat directly onto the cooking grate: for example, all-natural steaks, chops, kidneys, pork, veal, beef, pork medallions, belly pork, liver, fish or potatoes.

Baking in foil: for example, fish or potatoes.

Notes

Remove excess moisture from the food to be grilled


Only use turners that do not cause any scratches.

Please observe the smoke point and point at which oil or fat catches fire!

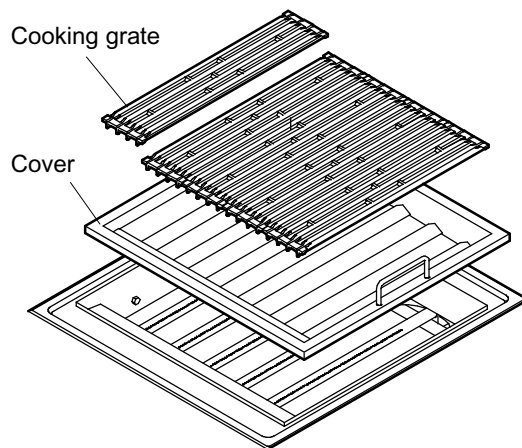
Brush the cooking grate with a stainless steel brush between frying sessions and brush with heat-resistant cooking oil or fat.

2.2 Getting ready for use


- Do not empty any water into the collecting tray over the cooking grate!
- ☞ Remove collecting tray and fill with water until the water is approx. 1 cm high in the tray.
 - The water lessens
 - the development of smoke,
 - the drying out of the food
 - and stops the meat juices from burning when used for a longer period of time.

 **Risk of burns!** Caution, the collecting tray is hot during operation! Wear waterproof gloves to protect against burns when removing the collecting tray!

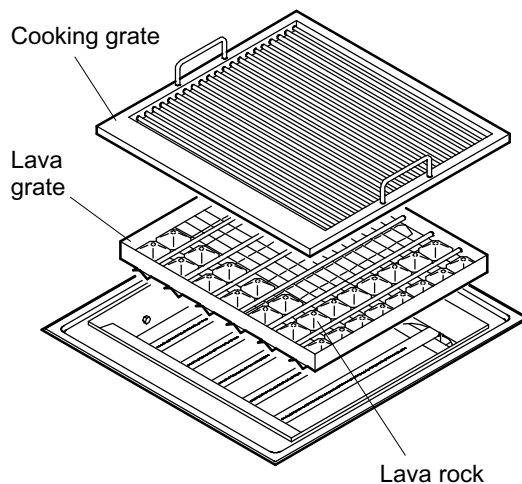
- ☞ Always check whether there is sufficient water in the collecting tray during operation and re-fill if necessary.




Gas-grill

 **CAUTION!** Risk of crushing! Take the necessary precautions when removing/installing the parts! Note the weight of the parts!

- ☞ Insert cover.
- ☞ Insert cooking grate.



Gas-lava stone grill

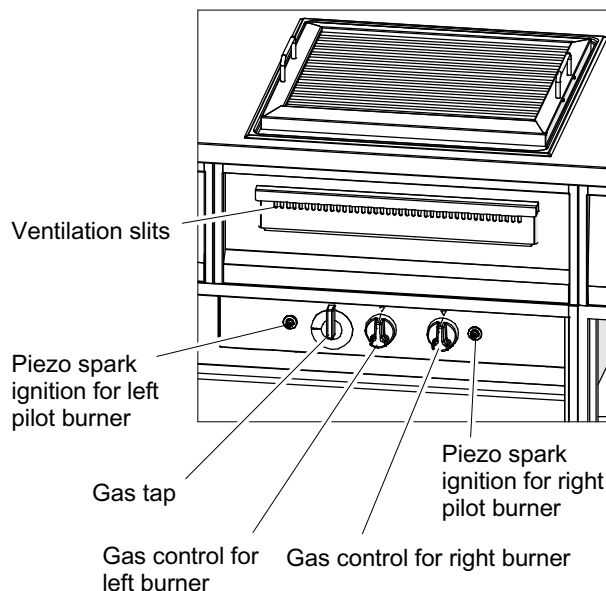
 **CAUTION!** Risk of crushing! Take the necessary precautions when removing/installing the parts! Note the weight of the parts!


- ☞ Insert lava grate.
- ☞ Place lava rock evenly onto lava grate.
- ☞ Place cooking grate on top.

2.3 Igniting the pilot light and burner

DANGER! Risk of explosion



- Do not switch on the appliances if you smell gas in the installation room! Risk of explosion! Immediately close the gas shut-off device at the customer location! Do not switch electrical appliances On or Off! Open windows and doors! Thoroughly air out the installation room by providing a draught! Leave the room! Notify the emergency service of the gas grid operator! Determine the location of the gas leak after adequate air exchange has taken place!




- Open the customer gas tap (main shut-off device).
- Open the gas tap.
 - When the appliance has not been used for a longer period of time: e. g. the main shut-off device was closed, it may take slightly longer before the pilot light ignites (the gas supply has to fill up with gas again).
- Press in gas control, turn to ignition symbol  and keep pressed down.
 - The gas for the pilot light escapes.
- Continue pressing button for Piezo spark ignition until the pilot light starts to burn.
 - The pilot light can be controlled by means of the ventilation slits in the collecting tray.

- After igniting the pilot light, keep the gas control pressed down for approx. 5 - 10 seconds
 - so that the thermal element can sufficiently heat up and
 - the gas supply is not automatically shut off again (automatic safety pilot).

Setting the burner light

- Release the gas control after the ignition procedure and turn onto a high heating capacity.
- To change the setting from a large to a small flame, press in the gas control and turn to a small flame. The temperature range between a large and small flame is continuous.
 - Low heating capacity, small flame symbol 
 - High heating capacity, high flame symbol 
- Repeat ignition procedure for the second burner.

Keep burner ready for operation

- If the appliance is not required for a short amount of time, turn the gas control to "pilot light" .
 - The burner flame goes out and the pilot light continues to burn.

Note on safety pilot

- The appliance is not fitted with a thermoelectrical safety pilot. When extinguishing the pilot light, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot, thus preventing an unintentional leakage of the gas.

3. Finishing work

- ☞ Press in gas control and turn to "Off" (symbol **0**).
- ☞ switch off customer gas tap (main shut-off device).
- ☞ Close the gas tap.
- ☞ For cleaning the appliance, see the following chapter 4. "Cleaning and maintenance".

4. Cleaning and maintenance

Notes

- Do not apply any caustic cleaners to the control panel or rotary switches!
- Do not spray off or clean the appliance with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or general steam cleaners!
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning agent!
- Do not use abrasive cleaning agents!
- Stainless steel must not be in prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, salt solution, mustard or spice mixtures, otherwise the protective layer will be attacked. After use, rinse stainless steel surfaces until water runs clear.

Cleaning and maintenance products

Suitable cleaning and maintenance products can be obtained from your customer service. These are, for example:

- grease-cutting cleaning agent or special stainless steel cleaners,
- Grill cleaners for stainless steel,
- protective stainless steel cleaners.

4.1 Daily cleaning procedure

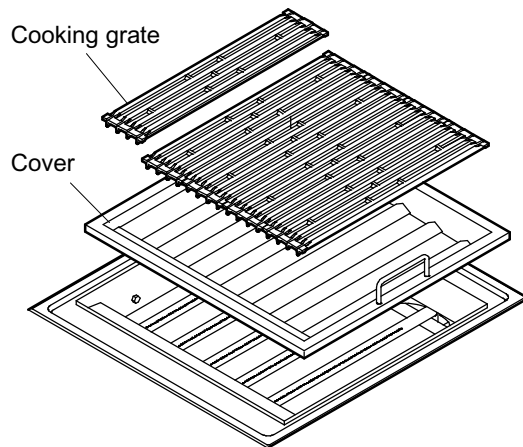
- ☞ Press in gas control and turn to "Off" (symbol **0**) and switch off customer gas tap (main shut-off device).
- Let the appliance cool down.



Risk of burns! Caution, collecting tray may still be hot! Wear waterproof gloves to protect against burns when removing the collecting tray!

- ☞ Remove
 - collecting
 - tray,
 - clean with hot water and grease-cutting cleaning agent.
- ☞ Clean with grease-cutting cleaning agent or special stainless steel cleaner.
- ☞ Use grill cleaner to remove burnt-in foods on stainless steel surfaces.
- ☞ After using grill cleaner or other pungent cleaning agents, wash off the cleaned parts thoroughly using water.
- ☞ Rub cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

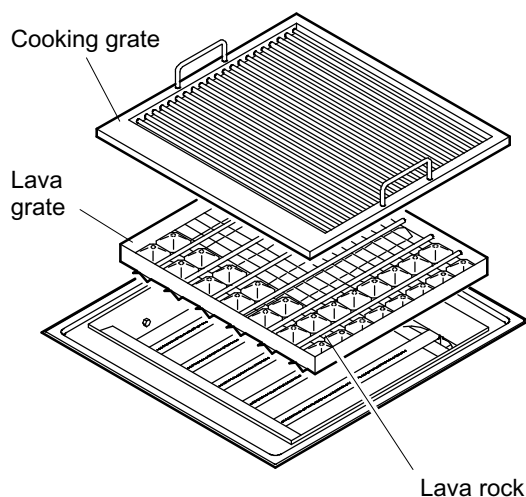
4.1.1 Daily cleaning procedure: Gas grill



CAUTION! Risk of crushing! Take the necessary precautions when removing/installing the parts! Note the weight of the parts!

- ☞ Remove cooking grate after it has cooled down.
- ☞ Remove cover.
- ☞ Clean cooking grate
 - with hot water or wire brush,
 - rub dry with a fluff-free cloth.
- ☞ Clean cover with grease-cutting cleaning agent or clean in the dishwasher.

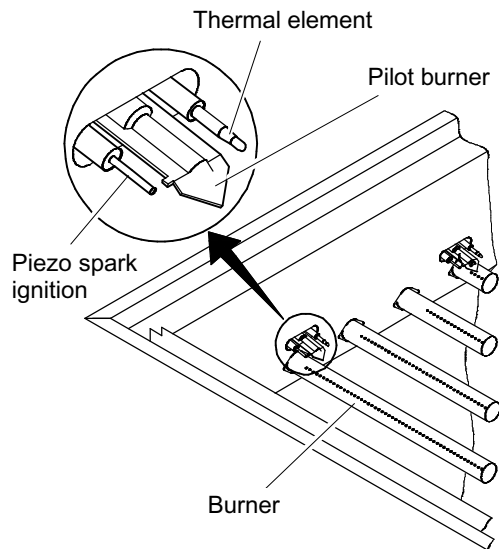
4.1.2 Daily cleaning procedure: Gas lava stone grill



CAUTION! Risk of crushing! Take the necessary precautions when removing/installing the parts! Note the weight of the parts!

- ☞ Remove cooking grate after it has cooled down.
- ☞ Remove lava grate.
- ☞ Remove lava rock from lava grate.
- Do not clean lava rock with a wire brush!
- ☞ Clean lava rock with a soft brush and hot water without additional cleaning agents.
- Dry lava rock before using again.
- ☞ Replace lava rock if it is
 - extremely worn out,
 - or so porous that it breaks or gives off
 - an unpleasant smell during heating up
- ☞ Cooking grate and lava grate
 - Clean with wire brush, scraper, grease-cutting cleaning agent or clean in the dishwasher,
 - rub dry with a fluff-free cloth.

4.2 Weekly cleaning procedure for pilot burner



☞ Use fine wire brush to remove residues from pilot burner, thermal element and burner.



Do not use any wet or damp cloths for cleaning!
During cleaning, please ensure that the pilot burner and the burner are not dirty or blocked!

5. Troubleshooting

If faults should occur on this appliance, check them using the following table:

Fault	Cause	Remedy
The pilot light does not light.	Switch off gas tap/main shut-off device	Switch off gas tap/main shut-off device
	Pilot burner dirty	Clean pilot burner.
The pilot light goes out after the gas control is released.	The gas control was not pressed in for a long enough period.	Press gas control for approx. 5 - 10 seconds so that the thermal element is sufficiently heated up and the gas supply is not interrupted.
	Thermal element dirty	Clean thermal element.
	Thermal element defective.	Contact customer service.

If you can not resolve the fault,

- press in gas control and turn to "Off" (symbol **0**),
- switch off customer gas tap (main shut-off device),
- do not open the cover,
- contact customer service.

6. Technical specifications

Technical specifications	Gas grill (Type 860-...)	Gas lava stone grill (Type 860-...)
Item no.	DE 926108 NL 954233 DE 926116 – with the raised part at the rear NL 942006 – with the raised part at the rear DE 926124 - Installation module with control panel SE 883902, DK 883903	DE 937789 DE 937797 – with the raised part at the rear DE 937800 - Installation module with control panel SE 883904, DK 883906
Category	See page 14 chapter 7.1	See page 14 chapter 7.1
Type of gas appliance	A1	A1
Overall nominal heat input	10.3 kW	10.3 kW
Anschlusswert Stadtgas	2,66 m ³ /h	2,66 m ³ /h
Connection value for liquefied gas	0.8 kg/h	0.8 kg/h
Connection value for natural gas	1.09 m ³ /h	1.09 m ³ /h
Gas connection diameter	G 1/2 A	G 1/2 A

We reserve the right to make technical changes!

- ☞ Remove protective foil from appliance. Remove adhesive residues with cleaning or washing-benzene.

7. Switch over to another gas family


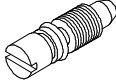




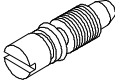

Observe the notes regarding safe operation, see page 19 Chapter 1.

- Natural gas E is the standard factory setting of the gas oven.
- Only use original nozzles for switching over to other gas families.

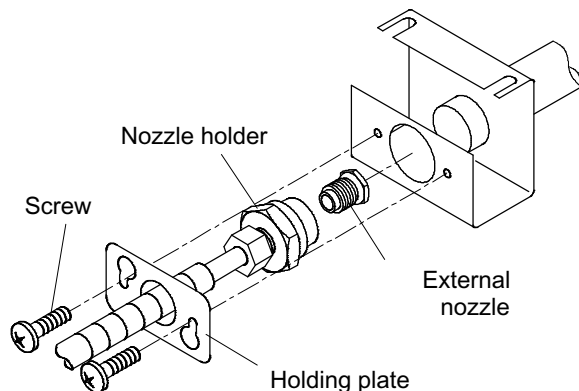
- ☞ After switching over to another gas family and after maintenance work
 - Check all gas-bearing parts for tightness (leak spray),
 - Attach sticker over gas family and gas primary pressure (mbar) on the gas oven.
- ☞ Record all data required for the switch-over, according to the nozzle table / overview, see page 14 Chapter 7.1

7.1 Nozzle Table / Overview

Nozzle type / Gas family	External nozzle see page 30 Chapter 7.2 	Fine-adjustment nozzle Setting, see page 30 Chapter 7.3 	Pilot burner nozzle Replacing pilot burner nozzle, page 30 Chapter 7.4 
DE - Category: II 2ELL 3B/P			
Natural gas E Primary pressure 20 mbar (DE)	ø 1.65 mm	ø 1.30 mm Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Natural gas LL Primary pressure 20 mbar (DE)	ø 1.80 mm	ø 1.30 mm Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petroleum gas B/P Primary pressure 50 mbar (DE)	ø 1.00 mm	ø 0.75 mm Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position	ø 0.20 mm
GB - Category: II 2H 3+			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (GB)	ø 1.65 mm	ø 1.30 mm Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Natural gas 3+ Primary pressure 29/37 mbar (GB)	ø 1.15 mm	ø 0.75 mm Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position	ø 0.20 mm
FR - Category: II 2E+ 3B/P			
Natural gas E+ Primary pressure 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petroleum gas B/P Primary pressure 50 mbar (FR)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NL - Category: II 2E+ 3B/P			
Natural gas L Primary pressure 25 mbar (NL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petroleum gas B/P Primary pressure 30 mbar (NL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

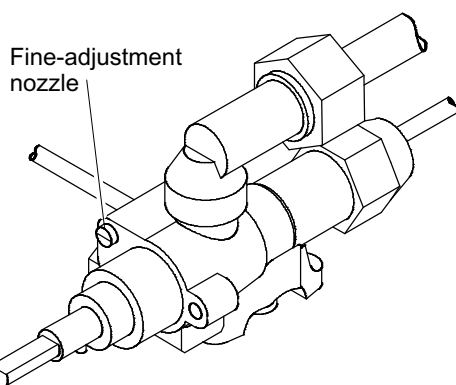
Nozzle type	External nozzle see page 30 Chapter 7.2	Fine-adjustment nozzle Setting, see page 30 Chapter 7.3	Pilot burner nozzle Replacing pilot burner nozzle, page 30 Chapter 7.4
Gas family			
DK - Category: III 1e 2H 3B/P			
Town gas e Primary pressure 8 mbar (DK)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Turn in the bypass nozzle to the stop, then back 3 turns.	ø 0,80 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (DK)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petro- leum gas B/P Primary pressure 30 mbar (DK)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
SE - Category: III 1ab 2H 3B/P			
Town gas e Primary pressure 8 mbar (SE)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Turn in the bypass nozzle to the stop, then back 3 turns.	ø 0,80 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (SE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petro- leum gas B/P Primary pressure 30 mbar (SE)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NO - Category: II 2H 3B/P			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (NO)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Liquefied petro- leum gas B/P Primary pressure 30 mbar (NO)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
PL - Category: II 2E 3B/P			
Natural gas E Primary pressure 20 mbar (PL)	ø 1.65 mm	ø 1.30 mm Screw in fine-adjust- ment nozzle up to the stop position	Pilot burner nozzle with two drill holes each measuring 0.25 mm in diameter
Natural gas 3B/P Primary pressure 29/37 mbar (PL)	ø 1.15 mm	ø 0.75 mm Screw in fine-adjust- ment nozzle up to the stop position	ø 0.20 mm

7.2 Replacing external nozzle



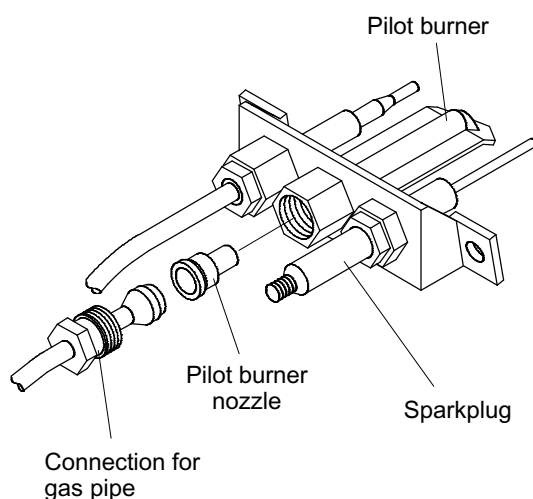
- ☞ Unscrew two screws.
- ☞ Turn holding plate and remove nozzle holder.
- ☞ Replace external nozzle, see information in the table, page 28 Chapter 7.1
- ☞ Slide nozzle holder up to stop position and clamp into place with holding plate and screws.
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

7.3 Replaceing fine-adjustment nozzle



- ☞ Replace fine-adjustment nozzle, see information in the table, page 28 Chapter 7.1
- ☞ Screw in fine-adjustment nozzle up to the stop position/setting (see chapter 7.1).
- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

7.4 Replacing pilot burner nozzle



- ☞ Remove sparkplug in order to prevent any damage during the conversion.
- ☞ Unscrew gas pipe leading to pilot burner
 - Caution, pilot burner nozzle can fall out!
- ☞ Replace pilot burner nozzle, see information in the table, page 28 Chapter 7.1.



Danger of breakage! The sparkplug can become damaged if screwed down too hard; you should therefore only lightly tighten the sparkplug!

- ☞ Check all gas-bearing parts for tightness.

8. Maintenance

- Assure a regular inspection and maintenance of the device. Maintenance works include:
E. g. safety, function and tightness tests.
- The safety equipment shall be inspected for correct condition by a technical expert at least once a year.
The result of this inspection shall be recorded in a certificate and kept until the next inspection.
- Any installation, maintenance and repair works must be carried by gas expert only.
- Use original accessories and original spare parts only!
- We recommend the conclusion of a maintenance contract with the customer service.

Chère cliente,
cher client,

Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant de mettre le gril à gaz ou le gril à gaz à pierres incandescentes en service.

Ce mode d'emploi contient des recommandations importantes pour l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours à portée de la main la documentation jointe à l'appareil et n'oubliez pas de la remettre au nouvel utilisateur de l'appareil.

Utilisation du gril à gaz

Pour griller des saucisses, des steaks nature, des côtelettes, des escalopes, du foie, des brochettes de viande, etc.

Utilisation du gril à gaz à pierres incandescentes

Pour griller des saucisses, des steaks nature, du poisson, etc.

Les pierres de lave absorbent la chaleur et assure une grillade très semblable à celle que l'on obtient avec des barbecues fonctionnant au charbon de bois.

Recommandations

L'appareil a été fabriqué conformément à la norme européenne (EN).

Inscription des caractéristiques figurant sur la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez dans les lignes ci-dessous les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique. Veuillez mentionner ces informations en faisant appel à votre service après-vente. Cela nous permettra de répondre plus rapidement à vos questions.

Type : _____

Année de fabrication : _____

N° de machine : _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité

Utilisation quotidienne



- L'appareil est destiné à un usage commercial et ne doit être utilisé
 - que par un personnel initié,
 - lorsque l'appareil se trouve sous surveillance,
 - qu'aux fins prévues par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil en tant que surface de rangement et de dépose !
- Ne poser ni casserole, ni poêle sur le gril !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide du chapitre 5., page 40 « Pannes et remèdes », fermer le bouton du gaz (position **0**), fermer le robinet de gaz et contacter le service après-vente.

DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respectez ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines commerciales !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

Risque de blessure

- Pendant le fonctionnement, la partie supérieure du corps de l'appareil, le bac de récupération et la grille mobile sont chauds !
- Prudence ! Pendant le fonctionnement, le bac de récupération est chaud ! Pour retirer le bac collecteur, porter des gants imperméables à l'eau pour se protéger contre d'éventuelles brûlures !
- Il est interdit de modifier les installations présentes assurant l'alimentation en air de combustion et l'évacuation des fumées et notamment de :
 - réduire la taille du lieu d'installation,
 - de calfeutrer ultérieurement fenêtres et portes,
 - d'obturer ou d'enlever des ouvertures destinés à l'alimentation d'air de combustion.

Risque d'incendie

- Ne pas déposer d'objets inflammables sur l'appareil !
- Ne pas verser d'huile ou de graisse sur les aliments posés sur le gril : **Attention !** Ceci peut provoquer la formation de flammes jaillissantes !
- Pour lutter contre le feu déclenché par de l'huile ou de la graisse, il faut disposer d'extincteurs appropriés homologués.

Risque d'endommagement

- Ne pas laisser de liquides s'écouler dans le brûleur et dans le brûleur d'allumage ! Risque d'obturation des tuyères à gaz !
- Ne pas vider d'eau par la grille dans le bac de récupération !
- Ne pas poser de grilles chauds sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail en inox.
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- À la suite d'une immobilisation prolongée, faire vérifier le bon fonctionnement de l'appareil par un service après-vente.



Raccordement, conversion, maintenance

- Le raccordement de l'appareil ne doit être confié qu'à un installateur de gaz agréé.
- Les travaux à effectuer sur les équipements de consommation de gaz des cuisines professionnelles tels que
 - le changement de type de gaz,
 - les révisions, maintenances,
 - l'élimination de défauts et
 - la mise en service initiale
 ne doivent être effectués que par
 - l'entreprise de distribution de gaz,
 - un spécialiste désigné par le fabricant,
 - une entreprise d'installation sous contrat ou
 - un point de vente agréé par un grossiste en gaz liquides.
- Avant de procéder au raccordement
 - avertir l'entreprise de distribution de gaz concernée,
 - vérifier que le type de gaz sélectionné pour l'appareil corresponde bien au type de gaz du lieu d'installation.
- Avant toute opération de raccordement, de conversion ou de maintenance de la cuisinière à gaz, vérifier
 - l'évacuation des fumées hors du lieu d'installation,
 - l'alimentation en air frais des brûleurs,
 - l'étanchéité des éléments dans lesquels circule le gaz (aérosol détecteur de fuites),
 - la sécurité et la qualité de la combustion,
 - les systèmes d'allumage, de sécurité et de réglage.
- Respecter les règles techniques applicables aux installations de gaz DVGW-TRGI (association technique allemande de l'eau et du gaz): G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634 et G 660, ainsi que les règles techniques concernant le gaz liquide TRF).
- L'installation doit se faire conformément aux instructions de montage du fabricant et à la réglementation reconnue en matière de technique.
- Protéger la conduite de gaz contre tout échauffement nocif !
- L'installation d'éléments de brûleur d'une autre marque ou d'un autre type, ainsi que d'économiseurs de gaz est interdite.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.
- Si des modules d'encastrement électriques et au gaz sont associés dans la cuisinière, les travaux sur les équipements au gaz ne peuvent être réalisés qu'en collaboration avec un électricien spécialisé et agréé !

2. Mise en service

- ☞ Avant sa première mise en service, nettoyer l'appareil à l'aide d'un produit dégraissant.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.
 - Pour le nettoyage, voir page 38, chapitre 4.

2.1 Utilisation et recommandations

Utilisation

Grillades directement sur la grille, sans graisse : par exemple pour des steaks nature, des côtelettes, des rognons, des brochettes de viande, des brochettes de crevettes, des filets de porc, de veau, de bœuf, des médaillons, des poitrines de porc, du foie, du poisson ou des pommes de terre.

Cuisson en papillote : par exemple poisson ou pommes de terre.

Recommandations

Retirer l'humidité excédentaire contenue dans les aliments à griller.

N'utiliser que des spatules, qui ne rayent pas.

Respecter le point d'émission de fumées ou d'inflammation de l'huile ou de la graisse !

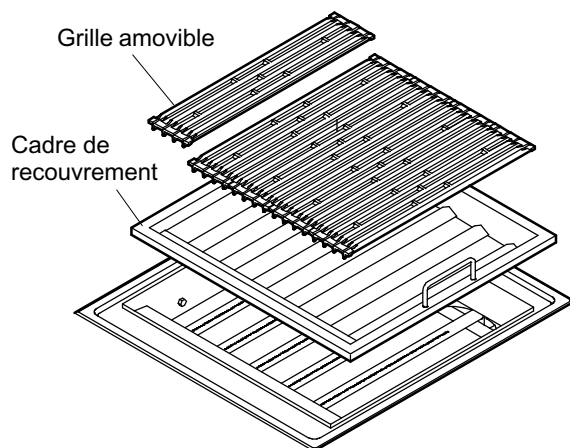
Entre deux grillades, brosser la grille avec une brosse métallique en acier inoxydable et l'enduire d'huile ou de graisse alimentaire résistant à la chaleur.

2.2 Préparer l'appareil au fonctionnement

- Ne pas vider d'eau par la grille dans le bac de récupération !
- ☞ Retirer le bac de récupération et le remplir d' 1 cm d'eau environ.
 - L'eau permet
 - de réduire le dégagement de fumée,
 - de diminuer le dessèchement des aliments à griller,
 - d'éviter au jus de viande de rester collé pendant une utilisation prolongée.

⚠ Risque de brûlures ! Pendant le fonctionnement, le bac de récupération est chaud ! Pour retirer le bac collecteur, porter des gants imperméables à l'eau pour se protéger contre d'éventuelles brûlures !

- ☞ Pendant le fonctionnement, vérifier de temps à autre si la quantité d'eau suffisante se trouve dans le bac de récupération et faire l'appoint, si nécessaire.



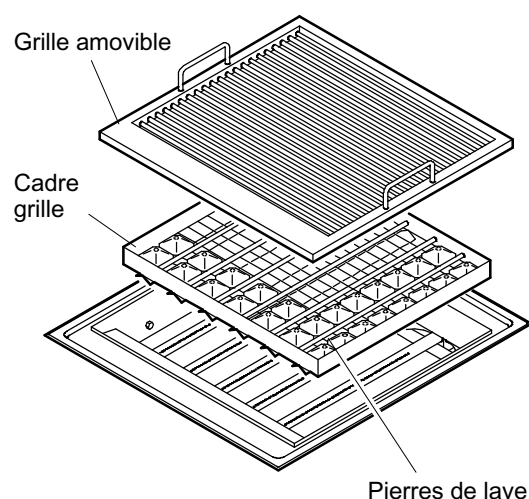
Gril à gaz



PRUDENCE! Risque d'écrasement !

Procéder avec la plus grande prudence pendant le retrait / la mise en place des pièces ! Tenir compte du poids des pièces !

- ☞ Mettre le cadre de recouvrement en place.
- ☞ Mettre les grilles amovibles en place.



Gril à gaz à pierres incandescentes



PRUDENCE! Risque d'écrasement !

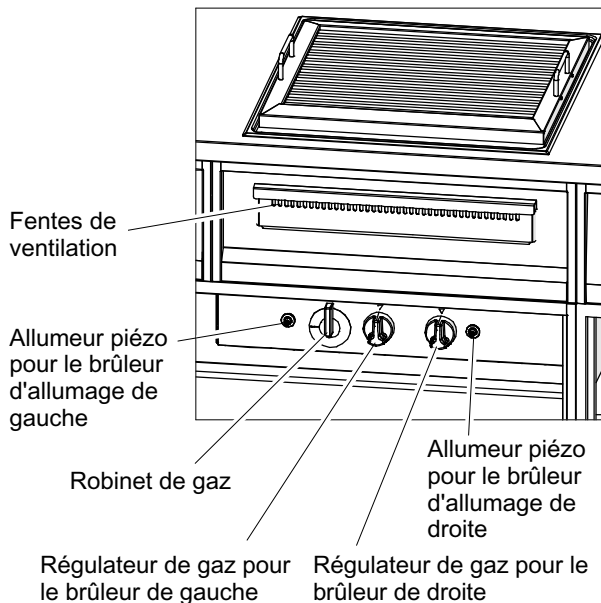
Procéder avec la plus grande prudence pendant le retrait / la mise en place des pièces ! Tenir compte du poids des pièces !


- ☞ Mettre le cadre grille en place.
- ☞ Répartir les pierres de lave de façon uniforme dans le cadre grille.
- ☞ Mettre la grille amovible en place.

2.3 Allumage des veilleuses et des brûleurs

DANGER ! Risque d'explosion !



- Ne pas allumer l'appareil si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce d'installation ! Risque d'explosion ! Fermer immédiatement le robinet d'arrêt de gaz des locaux ! Ne pas allumer ou éteindre d'appareils électriques ! Ouvrir les portes et fenêtres ! Aérer soigneusement la pièce d'installation en créant un courant d'air ! Quitter la pièce ! Informer le service de permanence de l'exploitation du réseau de distribution de gaz ! Localiser la fuite de gaz après avoir suffisamment aéré la pièce !




- ☞ Ouvrir le robinet de gaz des locaux (robinet d'arrêt principal).
- ☞ Ouvrir le robinet de gaz.
 - Après un arrêt prolongé : si, par exemple, le robinet d'arrêt principal était fermé, il se peut que la flamme de la veilleuse mette du temps à s'allumer (la conduite de gaz doit se remplir tout d'abord de gaz).
- ☞ Pousser le bouton régulateur de gaz sur le pictogramme d'allumage  et le maintenir dans cette position.
 - Le gaz nécessaire à la veilleuse s'échappe.
- ☞ Appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézo, jusqu'à ce que la veilleuse brûle.
 - La veilleuse peut être contrôlée par les fentes de ventilation pratiquées dans le bac (tiroir) de récupération.

- ☞ Une fois la flamme allumée, maintenir le régulateur de gaz enfoncé pendant 5 à 10 secondes environ,
 - pour permettre à l'élément thermique d'avoir suffisamment le temps de chauffer
 - et à l'arrivée de gaz de ne pas se refermer automatiquement (dispositif de sécurité automatique).

Réglage de la flamme du brûleur

- ☞ Une fois l'allumage terminé, relâcher le bouton de gaz et le tourner pour augmenter la puissance de chauffe.
- ☞ Pour réduire la puissance de chauffe, pousser le bouton du gaz et le tourner en direction de la petite flamme. La plage de température entre petite et grande flamme peut être progressivement réglée.
 - Faible puissance, petit symbole de flamme 
 - Forte puissance, gros symbole de flamme 
- ☞ Répéter l'opération d'allumage pour le deuxième brûleur.

Maintenir le brûleur prêt au fonctionnement

- ☞ Si l'appareil ne doit pas servir pendant un court moment, tourner le bouton de réglage du gaz en position « veilleuse » .
- La flamme du brûleur s'éteint et la veilleuse continue de brûler.

Remarque concernant la sécurité d'allumage

- L'appareil est équipé d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Lorsque la flamme de la veilleuse s'éteint, la sécurité d'allumage coupe automatiquement l'arrivée de gaz pour éviter tout échappement de gaz involontaire.

3. Mise hors service

- ☞ Pousser le bouton du gaz et le tourner en position « Arrêt » (pictogramme **0**).
- ☞ Fermer le robinet de gaz des locaux (robinet d'arrêt principal).
- ☞ Fermer le robinet de gaz.
- ☞ Pour le nettoyage de l'appareil, voir le chapitre suivant 4. « Nettoyage et entretien ».

4. Nettoyage et entretien

Recommandations

- Ne pas mettre de détergent corrosif sur le panneau de commande ni sur les boutons rotatifs !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- L'inox ne doit pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments, sinon le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Rincer les plans en inox à l'eau claire après l'utilisation.

Produits de nettoyage et d'entretien

Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit par exemple :

- de produits de dégraissage ou de détergents spéciaux-pour l'inox,
- de nettoie-gril pour inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox.

4.1 Nettoyage quotidien

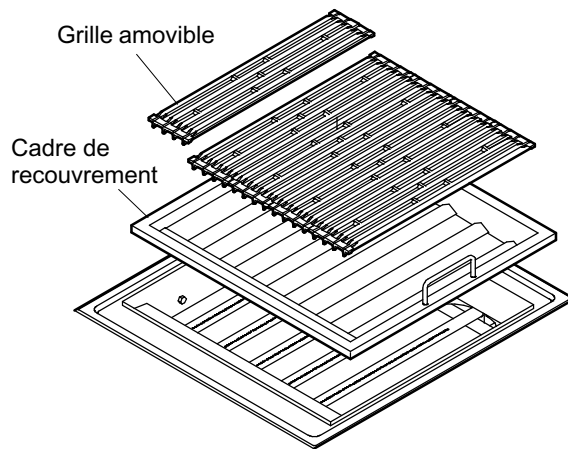
- ☞ Pousser le bouton du gaz, le tourner pour le placer sur « Arrêt » (pictogramme **0**), puis fermer le robinet de gaz (principal).
- Laisser l'appareil refroidir.



Risque de brûlures ! Prudence ! Le bac de récupération risque d'être encore chaud ! Pour retirer le bac collecteur, porter des gants imperméables à l'eau pour se protéger contre d'éventuelles brûlures !

- ☞ Bac de récupération
 - le retirer,
 - le vider,
 - le nettoyer avec de l'eau très chaude additionnée de produit dégraissant.
- ☞ Nettoyer le corps avec un produit de dégraissage ou d'entretien spécial pour plans en inox.
- ☞ Enlever les aliments calcinés sur les surfaces en inox en utilisant un nettoie-gril.
- ☞ Après l'utilisation de nettoie-grils ou d'autres détergents corrosifs, rincer soigneusement les éléments nettoyés à l'eau claire.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

4.1.1 Nettoyage quotidien : Gril à gaz

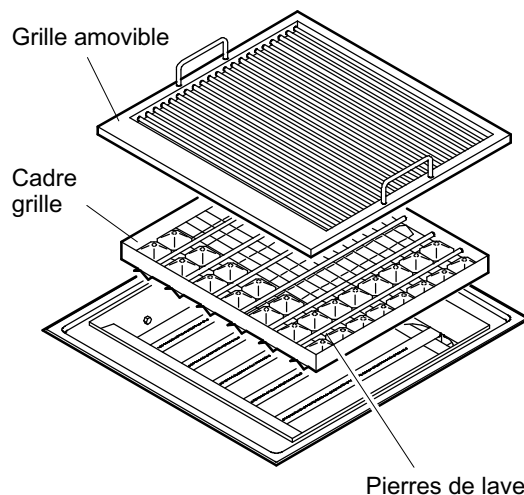


PRUDENCE! Risque d'écrasement !

Procéder avec la plus grande prudence pendant le retrait / la mise en place des pièces ! Tenir compte du poids des pièces !

- ☞ Retirer la grille amovible ayant refroidi.
- ☞ Retirer le cadre de recouvrement.
- ☞ Grilles amovibles
 - les nettoyer à l'eau très chaude ou avec une brosse métallique,
 - les sécher avec un chiffon non pelucheux.
- ☞ Nettoyer le cadre de recouvrement avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.

4.1.2 Nettoyage quotidien : Gril à gaz à pierres incandescentes

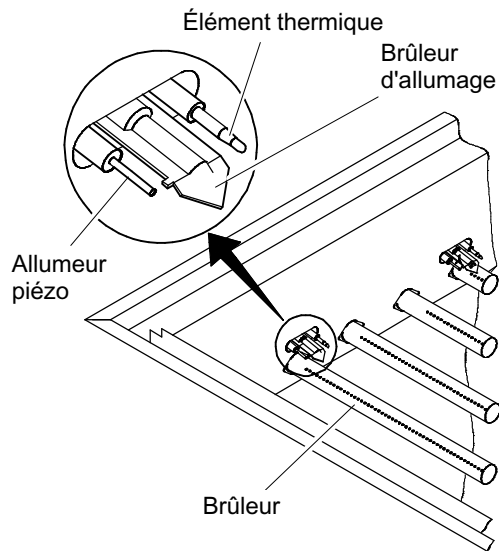


PRUDENCE! Risque d'écrasement !

Procéder avec la plus grande prudence pendant le retrait / la mise en place des pièces ! Tenir compte du poids des pièces !

- ☞ Retirer la grille amovible ayant refroidi.
- ☞ Retirer le cadre grille.
- ☞ Enlever les pierres de lave du cadre grille.
- Ne pas nettoyer les pierres de lave avec une brosse métallique !
- ☞ Si nécessaire, nettoyer les pierres de lave avec une brosse souple et de l'eau très chaude non additionnée de détergent.
- Laisser les pierres de lave sécher avant de les réutiliser.
- ☞ Remplacer les pierres de lave lorsqu'elles
 - sont fortement usées,
 - sont tellement poreuses qu'elles s'émiettent
 - prennent une odeur désagréable pendant la mise à température.
- ☞ Grille amovible et cadre grille
 - Les nettoyer avec une brosse métallique, un grattoir, un produit dégraissant ou les passer au lave-vaisselle.
 - les sécher avec un chiffon non pelucheux.

4.2 Nettoyage hebdomadaire des brûleurs d'allumage



☞ Enlever, avec une brosse métallique douce, les résidus s'étant déposés sur le brûleur d'allumage, l'élément thermique et le brûleur.



Ne pas utiliser de chiffons mouillés ou humides pour le nettoyage ! Pendant le nettoyage, veiller à ce que le brûleur d'allumage et les brûleurs ne soient ni encrassés, ni obturés !

5. Pannes et remèdes

Au cas où des anomalies viendraient à se produire sur l'appareil, consulter le tableau suivant :

Défaut	Cause	Remède
Impossible d'allumer la veilleuse.	Robinet à gaz/robinet principal fermé	Ouvrir le robinet à gaz/robinet principal
	Brûleur d'allumage encrassé	Nettoyer le brûleur d'allumage.
La flamme de la veilleuse s'éteint après le relâchement du bouton de gaz.	Le bouton de gaz a été relâché trop vite.	Pousser le bouton de gaz pendant 5 à 10 secondes environ pour que l'élément thermique chauffe suffisamment et que l'arrivée de gaz ne soit pas interrompue.
	L'élément thermique est encrassé	Nettoyer l'élément thermique.
	L'élément thermique est défectueux.	contacter le service après-vente.

S'il s'avère impossible de remédier au défaut,

- pousser le bouton du gaz et le tourner en position « Arrêt » (pictogramme **O**),
- fermer le robinet de gaz des locaux (robinet d'arrêt principal),
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le service après-vente.

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Gril à gaz (Type 860-...)	Gril à gaz à pierres incandescentes (Type 860-...)
Réf.	DE 926108 NL 954233 DE 926116 – avec chant arrière NL 942006 – avec chant arrière DE 926124 - module à encastrer, avec panneau de commande SE 883902, DK 883903	DE 937789 DE 937797 – avec chant arrière DE 937800 - module à encastrer, avec panneau de commande SE 883904, DK 883906
Catégorie	Voir page 14 chapitre 7.1	Voir page 14 chapitre 7.1
Type d'appareil à gaz	A1	A1
Charge thermique nominale totale	10,3 kW	10,3 kW
Puissance connectée, gaz de ville	2,66 m ³ /h	2,66 m ³ /h
Puissance connectée, gaz liquide	0,8 kg/h	0,8 kg/h
Puissance connectée, gaz naturel	1,09 m ³ /h	1,09 m ³ /h
Diamètre du raccord de gaz	G 1/2 A	G 1/2 A

Sous réserve de modifications techniques !


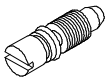

7. Changement de type de gaz


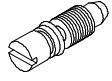



Respecter les consignes relatives à la sécurité de fonctionnement; voir page 33 chapitre 1.

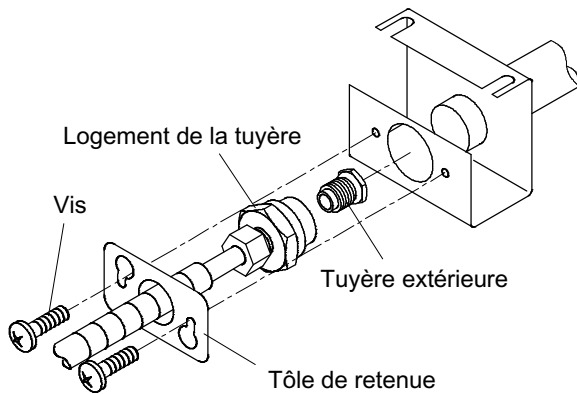
- En usine, la cuisinière est réglée sur le gaz naturel E.
 - Pour changer de type de gaz, n'utiliser que des tuyères originales.
- ☞ Après un changement du type de gaz ou après des travaux de maintenance,
- vérifier l'étanchéité de tous les éléments conducteurs de gaz (aérosol détecteur de fuites).
 - placer sur la cuisinière à gaz l'étiquette indiquant le type et la pression du gaz (mbar).
- ☞ Relever les données nécessaires au changement de gaz dans le tableau / la liste des tuyères, voir page 14 chapitre 7.1

7.1 Tableau / liste des tuyères

Type de tuyère	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur d'allumage
Type de gaz	voir page 44, chapitre 7.2 	Réglage : voir page 44, chapitre 7.3 	Remplacement du brûleur d'allumage : voir page 44 chapitre 7.4 
DE - Catégorie: II 2ELL 3B/P			
Gaz naturel E Pression 20 mbars (DE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz naturel LL Pression 20 mbars (DE)	ø 1,80 mm	ø 1,30 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 50 mbars (DE)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	ø 0,20 mm
GB - Catégorie: II 2H 3+			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbar (GB)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
FR - Catégorie: II 2E+ 3B/P			
Gaz naturel E+ Pression 20/25 mbars (FR)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 50 mbars (FR)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	ø 0,20 mm
NL - Catégorie: II 2E+ 3B/P			
Gaz naturel L Pression 25 mbar (NL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (NL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

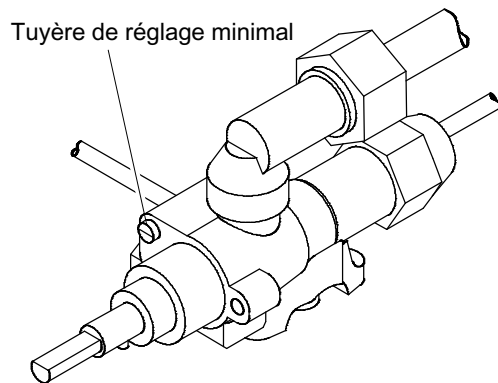
Type de tuyère	Tuyère extérieure voir page 44, chapitre 7.2 	Tuyère de réglage minimal Réglage : voir page 44, chapitre 7.3 	Tuyère du brûleur d'allumage Remplacement du brûleur d'allumage : voir page 44 chapitre 7.4 
Type de gaz			
DK - Catégorie: III 1e 2H 3B/P			
Gaz de ville e Pression 8 mbar (DK)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Visser à fond la tuyère de réglage minimal, puis 3 tours tournent le dos.	ø 0,80 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (DK)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (DK)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
SE - Catégorie: III 1ab 2H 3B/P			
Gaz de ville e Pression 8 mbar (SE)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Visser à fond la tuyère de réglage minimal, puis 3 tours tournent le dos.	ø 0,80 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (SE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (SE)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NO - Catégorie: II 2H 3B/P			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (NO)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (NO)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
PL - Catégorie: II 2E 3B/P			
Gaz naturel E Pression 20 mbars (PL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Visser à fond la tuyère de réglage minimal	Tuyère de brûleur d'allumage avec deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide 3B/P Pression 29/37 mbar (PL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

7.2 Remplacement de la tuyère extérieure



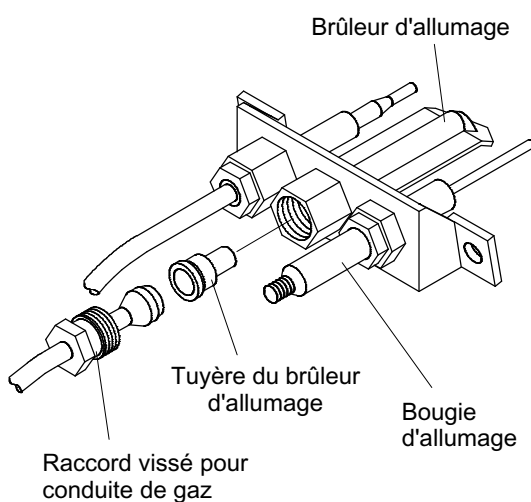
- ☞ Desserrer deux vis.
- ☞ Tourner la tôle de retenue et retirer le logement de la tuyère.
- ☞ Pour le remplacement de la tuyère extérieure, voir les données du tableau page 42, chapitre 7.1
- ☞ Insérer le logement de la tuyère jusqu'en butée et le fixer à l'aide de la tôle de retenue et de la vis.
- ☞ Vérifier l'étanchéité de tous les éléments conducteurs de gaz.

7.3 Remplacement de la tuyère de réglage minimal



- ☞ Pour le remplacement de la tuyère de réglage minimal, voir les données du tableau page 42, chapitre 7.1
- ☞ Visser la tuyère de réglage minimal jusqu'en butée/réglage (chapitre 7.1).
- ☞ Vérifier l'étanchéité de tous les éléments conducteurs de gaz.

7.4 Remplacement de la tuyère du brûleur d'allumage



- ☞ Dévisser la bougie d'allumage afin d'éviter son endommagement lors de la modification.
- ☞ Dévisser la conduite de gaz menant au brûleur d'allumage.
 - Attention ! La tuyère du brûleur d'allumage risque de tomber !
- ☞ Pour le remplacement de la tuyère extérieure, voir les données du tableau page 42, chapitre 7.1



Risque de rupture ! Si elle est trop fortement serrée, la bougie d'allumage risque d'être endommagée ; ne serrer donc la bougie d'allumage que légèrement !

- ☞ Vérifier l'étanchéité de tous les éléments conducteurs de gaz.

8. Maintenance

- Soumettre cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Travaux de maintenance : par exemple contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Le bon état des dispositifs de sécurité doit être vérifié au moins une fois par an par une personne compétente. Le résultat de ce contrôle doit être consigné dans une attestation et conservé jusqu'au prochain contrôle.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes en matière de gaz.
- N'utiliser que des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

Geachte mevrouw,
geachte meneer,

gelieve de gebruiksaanwijzing te lezen vooraleer u de **gas-grill** of de **gas-steengrill** gebruikt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor de adequate bediening en installatie.

Houd de documenten die bij het apparaat worden meegeleverd altijd bij de hand en geef die met het apparaat mee.

Gebruik gas-grill

Grillen van braadworsten, steak natuur, koteletten, schnitzels, lever, brochettes, enz.

Gebruik gas-steengrill

Grillen van braadworsten, steak natuur, vis, enz.

De lavastenen nemen de hitte op en zorgen voor een gelijkmatig grillresultaat, dat sterk lijkt op het grillen met houtskool.

Opmerkingen

Het apparaat is vervaardigd volgens de voorschriften van de Europese norm (EN).

Gegevens van de naamplaat noteren

Voer de gegevens van de naamplaat op de volgende regels in, alvorens het apparaat te installeren. Geef deze informatie a.u.b. door, wanneer u het apparaat moet laten repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type: _____

Bouwjaar: _____

Machine-Nr.: _____

Verklaring van symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies



Uit te voeren handelingen



Opsomming, lijst



Aanwijzingen, functionele aflopen

1. Veiligheidsaanduidingen

Dagelijks gebruik



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door opgeleid personeel,
 - wanneer het apparaat onder controle staat,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Het apparaat niet als oplegplaat en platform gebruiken!
- Geen potten en pannen op de grillroosters zetten!
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van hoofdstuk 5. pagina 54 "Storingen en herstel", de gasregelaar sluiten (stand **0**), de gaskraan sluiten en de klantenservice informeren.

GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

- Volgens de arbeidswet moet de werkgever beoordelen welke gevaren voor de werknemers met het werk gepaard gaan, en welke maatregelen ter bescherming van de werknemer vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevalverzekering voor industriële keukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermende uitrustingen aanduiden en beschikbaar stellen.

Gevaar voor verwonding

- Tijdens de werking zijn de bovenkant van de behuizing, de opvangbak en het grillrooster heet!
- Voorzichtig, tijdens het gebruik is de opvangbak heet! Draag voor het verwijderen van de opvangbak waterdichte, brandbestendige handschoenen!
- Bestaande inrichtingen voor de toevoer van verbrandingslucht en circulatie van gassen mogen niet gewijzigd worden, bv.:
 - het verkleinen van de opstelruimte,
 - het achteraf afdichten van ramen en deuren,
 - het sluiten of verwijderen van de openingen voor de toevoer van verbrandingslucht.

Brandgevaar

- Geen ontvlambare voorwerpen op het apparaat leggen!
- Geen olie of vet aanbrengen op de te bakken producten of het grillrooster: **Opgelet**, er kunnen steekvlammen ontstaan!
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare vette olie- en vet aanwezig zijn.

Gevaar voor beschadiging

- Geen vloeistoffen in de brander en de aansteekbrander laten lopen! Verstoppingsgevaar van de mondstukken!
- Geen water via het grillrooster in de opvangbak gieten!
- Hete grillroosters niet op edelstalen-tafelbladen of edelstalen-werkbladen neerzetten, anders gevaar voor kromtrekken van de edelstalen-tafelbladen en -werkbladen, met blijvende schade.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidings slang, hogedruk-reiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantenservice laten controleren op een goede functionering.



Aansluiting, omschakeling, onderhoud

- De aansluiting van het apparaat mag alleen door een geautoriseerde gasinstallateur worden uitgevoerd.
- Werkzaamheden aan de gasverbruikinstallaties in grootkeukens zoals
 - omschakeling op een ander type gas,
 - inspecties, onderhoud,
 - opheffing van storingen en
 - eerste inbedrijfstelling
 mogen alleen worden uitgevoerd door
 - het gasvoorzieningsbedrijf,
 - een deskundige met toestemming van de producent,
 - een contractonderneming voor de installatie, of
 - door iemand van een verkoopbureau, gemachtigd door een grootbedrijf voor -vloeibaar gas.
- Voor het aansluiten
 - het competente gasvoorzieningsbedrijf informeren.
 - controleren of het type gas dat is ingesteld overeenstemt met het type gas in de opstellocatie.
- Controleer bij aansluiting, omschakeling of onderhoud van het gasapparaat de
 - afvoer van de gassen uit de opstelruimte,
 - de toevoer van frisse lucht naar de gaspitten,
 - de afdichting van de delen voor de gascirculatie (lekspray),
 - brandzekerheid en verbrandingskwaliteit,
 - ontstekings-, veiligheids- en regelinrichtingen.
- Volg de technische voorschriften voor gasinstallaties DVGW-TRGI Gas: G 600 (DVGW-TRGI-1986, G 628, G 634, G 660, en technische voorschriften voor vloeibaar gas TRF).
- De installaties moeten worden uitgevoerd volgens de montageaanwijzingen van de producent en volgens de algemeen erkende regels van de techniek.
- Bescherm de aansluitleiding voor gas tegen schadelijke opwarming!
- De inbouw van afzonderlijke branderonderdelen die niet van de fabriek- afkomstig zijn en niet tot dit type behoren, evenals van zogenaamde gasbespaarders is niet toegestaan.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.
- Indien in het fornuis zowel gas- als elektrische inbouwmodules geïnstalleerd zijn, mogen werkzaamheden aan de gasverbruikinrichting alleen samen met een erkende elektricien worden uitgevoerd!

2. Ingebruikneming

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.
 - Reiniging, zie pagina 52 hoofdstuk 4.

2.1 Gebruik en aanwijzingen

Gebruik

Grillen direct op het grillrooster, zonder toevoeging van vet: bijvoorbeeld biologische steaks, koteletten, nieren, vleesspiesjes, krabspiesjes, varkensfilets, kalfsfilets, runderfilets, medaillons, varkensbuik, lever, vis of aardappelen.

Garen in aluminiumfolie: bijvoorbeeld vis of aardappel.

Opmerkingen

Overtollige vochtigheid van het gebraden product verwijderen.

Alleen braadspatels gebruiken die geen krassen veroorzaken.

Letten op het rook- en ontvlammingspunt van de olie of het vet!

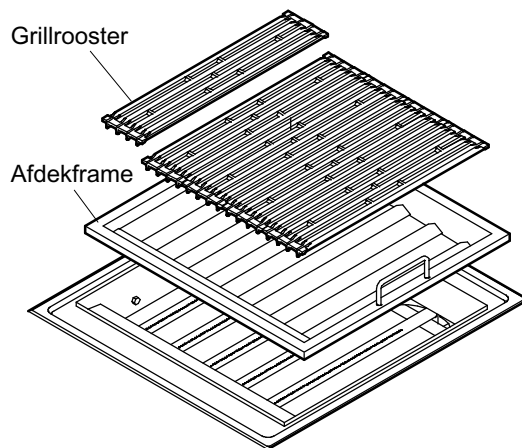
Tussen de braadprocedures het grillrooster met een edelstalen-borstel afborstelen en met hittebestendige eetbare olie of vet bestrijken.

2.2 Status ingebruikname herstellen

- Geen water via het grillrooster in de opvangbak gieten!
- ☞ De opvangbak uittrekken en ongeveer 1 cm met water vullen.
 - Het water vermindert
 - de rookontwikkeling,
 - het uitdrogen van de te braden producten,
 - bij langdurig gebruik het aanbranden van het vleessap.

⚠ Verbrandingsgevaar! Voorzichtig, tijdens het gebruik is de opvangbak heet! Draag voor het verwijderen van de opvangbak waterdichte, brandbestendige handschoenen!

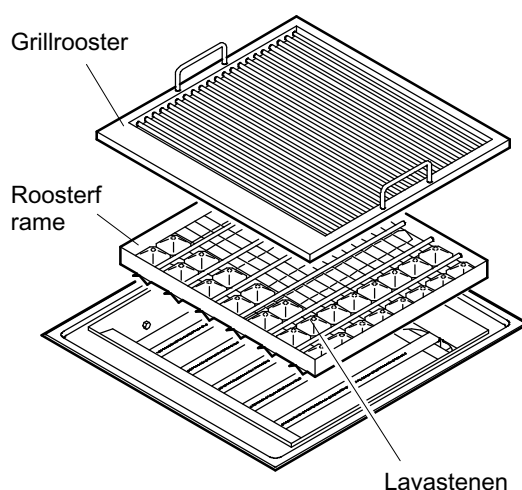
- ☞ Tijdens het gebruik steeds controleren, of er zich nog voldoende water in de opvangbak bevindt en dienovereenkomstig bijvullen.



Gas-grill

⚠ VOORZICHTIG! Beknellingsgevaar! Bij het uitnemen/inzetten van de onderdelen met de nodige voorzichtigheid te werk gaan! Rekening houden met het gewicht van de onderdelen!

- ☞ Afdekframe aanbrengen.
- ☞ Grillroosters plaatsen.



Gas-steengrill

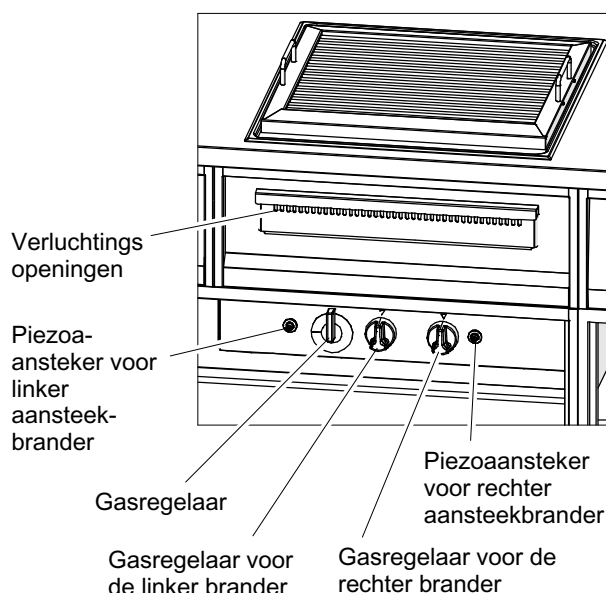
⚠ VOORZICHTIG! Beknellingsgevaar! Bij het uitnemen/inzetten van de onderdelen met de nodige voorzichtigheid te werk gaan! Rekening houden met het gewicht van de onderdelen!


- ☞ Roosterframe plaatsen.
- ☞ Lavastenen gelijkmatig over het roosterframe verdelen.
- ☞ Grillrooster aanbrengen.

2.3 Aansteken van de waakvlammen en branders

GEVAAR! Explosiegevaar



- Bij gasgeur in de opstelruimte, het apparaat niet inschakelen! Explosiegevaar! De plaatselijke gasafsluitkraan direct sluiten! Geen elektrische apparaten in- of uitschakelen! Ramen en deuren openen! De opstelruimte grondig luchten! De ruimte verlaten! De betreffende dienst van de gasnetbeheerder verwittigen! Na voldoende luchtverversing de exacte plaats van het gaslek vaststellen!




- ☞ Gaskraan (hoofd-uitschakelinrichting) openen.
- ☞ Gaskraan openen.
 - Na langere bedrijfspauzes: bv .de belangrijkste uitschakelinrichting was gesloten, kan het iets langer duren voor de waakvlam kan worden aangestoken (de aansluitleiding voor gas moet zich eerst weer met gas vullen).
- ☞ Gasregelaar indrukken, op vlamsymbool  draaien en vasthouden.
 - Gas voor de waakvlam stroomt naar buiten.
- ☞ Knop voor piezoaansteker meermaals indrukken tot de waakvlam brandt.
 - De waakvlam kan door de verluchtungsopening in de opvangbak gecontroleerd worden.

- ☞ Na het aansteken van de waakvlam, de gasregelaar ca. 5 - 10 sec. ingedrukt houden,
 - zodat het thermo-element zich voldoende kan opwarmen,
 - en de gastoevoer niet weer automatisch gesloten wordt (automatische ontsteekbeveiliging).

De gasvlam instellen

- ☞ Na de aansteekprocedure, de gasregelaar loslaten en op hoog verwarmingsvermogen draaien.
- ☞ Om van een grote naar een kleine vlam in te stellen, de gasregelaar indrukken en op kleine vlam draaien. Het temperatuurbereik tussen grotere en kleinere vlam is traploos instelbaar.
 - Laag verwarmingsvermogen, klein vlamsymbool 
 - Hoog verwarmingsvermogen, groot vlamsymbool 
- ☞ Voor de tweede brander het aansteekproces herhalen.

Brander bedrijfsklaar houden

- ☞ Indien het apparaat gedurende korte tijd niet gebruikt wordt, de gasregelaar op stand "Waakvlam"  draaien.
 - De brandervlam gaat uit, de waakvlam brandt verder.

Instructie ontsteekbeveiliging

- Het apparaat is uitgerust met een thermo-elektrische ontsteekbeveiliging. Bij het uitgaan van de waakvlam wordt de gastoevoer automatisch onderbroken door de ontsteekbeveiliging en wordt hierdoor voorkomen dat er ongewild gas wegstroomt.

3. Uitzetten

- ☞ Gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**).
- ☞ Gaskraan (hoofd-uitschakelinrichting) sluiten.
- ☞ Gaskraan sluiten.
- ☞ Het apparaat reinigen, zie daaropvolgend hoofdstuk 4. "Reiniging en onderhoud".

4. Reiniging en onderhoud

Opmerkingen

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbren- gen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedruk- reiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de producent van de reinigingsmiddelen opvolgen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- Edelstaal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de bescher- mingslaag wordt aangetast. Edelstalen vlakken na gebruik schoonspoelen.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u bij uw klantenservice verkrijgen. Dat zijn bv.:

- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale-reinigingsmiddelen voor edelstaal,
- grillreiniger voor edelstaal,
- conserverende verzorgingsmiddelen voor edelstaal.

4.1 Dagelijkse reiniging

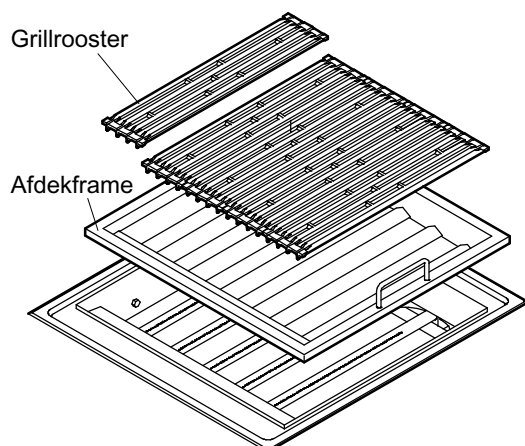
- ☞ Gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**) en de gaskraan (hoofduit- schakelinrichting) sluiten.
- Het apparaat laten afkoelen.



Verbrandingsgevaar! Opgelet Opvangbak kan nog heet zijn! Draag voor het verwijderen van de opvangbak waterdichte, brandbestendige handschoenen!

- ☞ Opvangbak
 - verwijderen,
 - leegmaken,
 - met heet water en een vetoplossend reinigingsmiddel reinigen.
- ☞ Behuizing met een vetoplossend reinigingsmiddel of speciale-onderhoudsmiddelen voor edelstaal reinigen.
- ☞ Spijzen die op edelstalen vlakken zijn aangebrand, met grillreiniger verwijderen.
- ☞ Na het gebruik van grillreinigers of andere scherpe reinigingsmiddelen de gereinigde delen grondig met water afwassen.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.

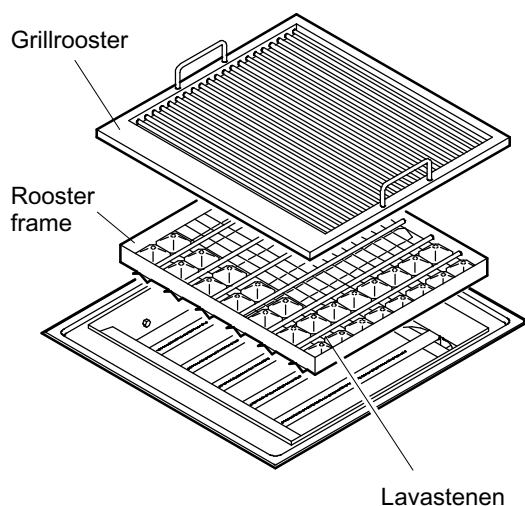
4.1.1 Dagelijkse reiniging: Gas-grill



VOORZICHTIG! Beknellingsgevaar! Bij het uitnemen/inzetten van de onderdelen met de nodige voorzichtigheid te werk gaan! Rekening houden met het gewicht van de onderdelen!

- ☞ Afgekoelde grillroosters wegnemen.
- ☞ Afdekframe verwijderen.
- ☞ Grillroosters
 - met heet water of edelstalen borstel reinigen,
 - met een pluisvrije doek droogwrijven.
- ☞ Afdekframe met een vetoplossend reinigingsmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.

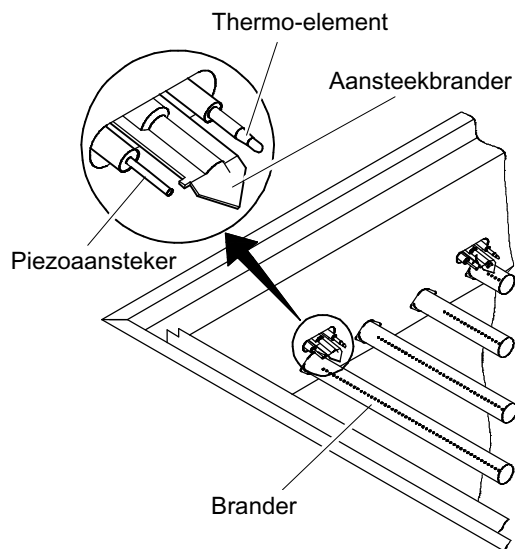
4.1.2 Dagelijkse reiniging: Gas-steengrill



VOORZICHTIG! Beknellingsgevaar! Bij het uitnemen/inzetten van de onderdelen met de nodige voorzichtigheid te werk gaan! Rekening houden met het gewicht van de onderdelen!

- ☞ Afgekoeld grillrooster wegnemen.
- ☞ Roosterframe eruitnemen.
- ☞ Lavastenen uit het roosterframe nemen.
 - Lavastenen niet reinigen met een edelstalen borstel!
 - ☞ Lavastenen indien nodig met een zachte borstel en heet water zonder toevoeging van reinigingsmiddel reinigen.
 - Lavastenen voor hergebruik laten drogen.
- ☞ Lavastenen vervangen indien ze
 - sterk versleten zijn,
 - zodanig poreus zijn dat ze breken of
 - tijdens het opwarmen onaangenaam ruiken.
- ☞ Grillrooster en roosterframe
 - met edelstalen borstel, schraper, vetoplossend reinigingsmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
 - met een pluisvrije doek droogwrijven.

4.2 Wekelijkse reiniging ontsteekbrander



Resten op de aansteekbrander, het thermo-element en de brander met een fijne metalen borstel verwijderen.



Geen natte of vochtige doeken gebruiken voor de reiniging!
Tijdens de reiniging erop letten dat de aansteekbrander en de brander niet vervuild / verstopt raken!

5. Storingen en herstel

Mocht het apparaat storingen vertonen, controleer dit dan a.u.b. met behulp van de volgende tabel:

Storing	Oorzaken	Herstel
Het lukt niet de waakvlam aan te steken.	Gaskraan/hoofd-uitschakelinrichting gesloten	Gaskraan/hoofd-uitschakelinrichting openen.
	Aansteekbrander vervuild	Aansteekbrander reinigen.
De waakvlam gaat uit na het loslaten van de gasregelaar.	De gasregelaar werd niet lang genoeg ingedrukt.	De gasregelaar ca. 5 - 10 sec. ingedrukt houden, zodat het thermo-element voldoende wordt opgewarmd en de gastoevoer niet wordt onderbroken.
	Thermo-element vervuild	Thermo-element reinigen.
	Thermo-element defect.	klantenservice informeren.

Als het u niet lukt de storing te verhelpen,

- Gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**),
- gaskraan (hoofd-uitschakelinrichting) sluiten,
- behuizing niet openen,
- klantenservice informeren.

6. Technische gegevens

Technische gegevens	Gas-grill (Type 860-...)	Gas-steengrill (Type 860-...)
Artikel-Nr.	DE 926108 NL 954233 DE 926116 – opstaande rand aan de achterkant NL 942006 – opstaande rand aan de achterkant DE 926124 - inbouwmodule met bedieningsbord SE 883902, DK 883903	DE 937789 DE 937797 – opstaande rand aan de achterkant DE 937800 - inbouwmodule met bedieningsbord SE 883904, DK 883906
Categorie	Zie pagina 14 hoofdstuk 7.1	Zie pagina 14 hoofdstuk 7.1
Type gasapparaat	A1	A1
Totale nominale stads-gas	2,66 m ³ /h	2,66 m ³ /h
Totale nominale warmtebelasting	9,6 kW	9,6 kW
Aansluitwaarde vloeibaar gas	0,8 kg / u	0,8 kg / u
Aansluitwaarde aardgas	1,09 m ³ /h	1,09 m ³ /h
Gasaansluiting diameter	G 1/2 A	G 1/2 A

Technische wijzigingen voorbehouden!

7. Omschakeling op een ander type gas



Volg de opmerkingen betr. de bedrijfsveiligheid, zie pagina 47 hoofdstuk 1.

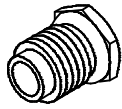
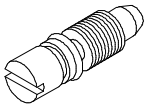

- Het gasfornuis is in de fabriek ingesteld op aardgas E.
- Voor de omschakeling op andere types gas alleen originele mondstukken gebruiken.

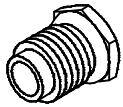
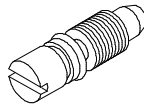
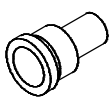
☞ Na de omschakeling op een ander type gas en na onderhoudswerkzaamheden

- de afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren (lekspray),
- Stickers betr. type gas en gasvoordruk (mbar) op het gasfornuis aanbrengen.

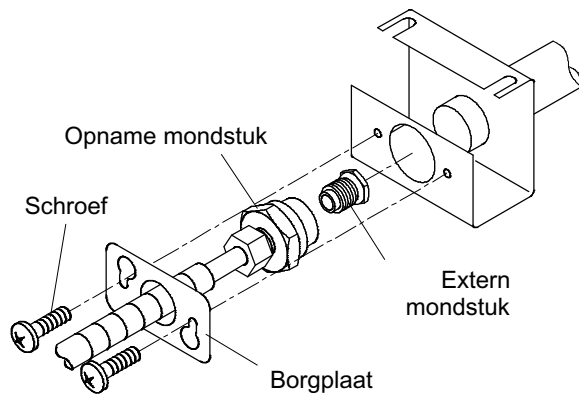
☞ Aan de hand van de tabel/het overzicht voor mondstukken de voor de omschakeling benodigde gegevens aflezen, zie pagina 14 hoofdstuk 7.1

7.1 Tabel mondstukken / Overzicht

Type mondstuk	Extern mondstuk	Mondstuk voor minimuminstelling	Mondstuk voor aansteekbrander
Type gas	zie pagina 58 hoofdstuk 7.2 	Instelling, zie pagina 58 hoofdstuk 7.3 	Vervanging van de mondstukken van de aansteekbrander, pagina 58 hoofdstuk 7.4 
DE - Categorie: II 2ELL 3B/P			
Aardgas E Voordruk 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Aardgas LL Voordruk 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	ø 1,30 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (DE)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	ø 0,20 mm
GB - Categorie: II 2H 3+			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (GB)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
FR - Categorie: II 2E+ 3B/P			
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (FR)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NL - Categorie: II 2E+ 3B/P			
Aardgas E Voordruk 25 mbar (NL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (NL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	ø 0,20 mm

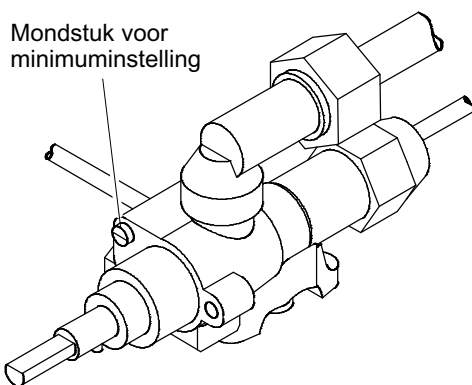
Type mondstuk	Extern mondstuk	Mondstuk voor minimuminstelling	Mondstuk voor aansteekbrander
Type gas	zie pagina 58 hoofdstuk 7.2 	Instelling, zie pagina 58 hoofdstuk 7.3 	Vervanging van de mondstukken van de aansteekbrander, pagina 58 hoofdstuk 7.4 
DK - Categorie: III 1e 2H 3B/P			
Stadsgas e Voordruk 8 mbar (DK)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Waakvlammondstuk tot aan de aanslag erin schroeven, dan 3 slagen weer in te schakelen.	ø 0,80 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (DK)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (DK)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
SE - Categorie: III 1ab 2H 3B/P			
Stadsgas e Voordruk 8 mbar (SE)	ø 3,00 mm	ø 0,00 mm - Waakvlammondstuk tot aan de aanslag erin schroeven, dan 3 slagen weer in te schakelen.	ø 0,80 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (SE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (SE)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NO - Categorie: II 2H 3B/P			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (NO)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (NO)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
PL - Categorie: II 2E 3B/P			
Aardgas E Voordruk 20 mbar (PL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven	Mondstuk van de aansteekbrander met twee boorgaten van ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3B/P Voordruk 29/37 mbar (PL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

7.2 Omwisseling van het externe mondstuk



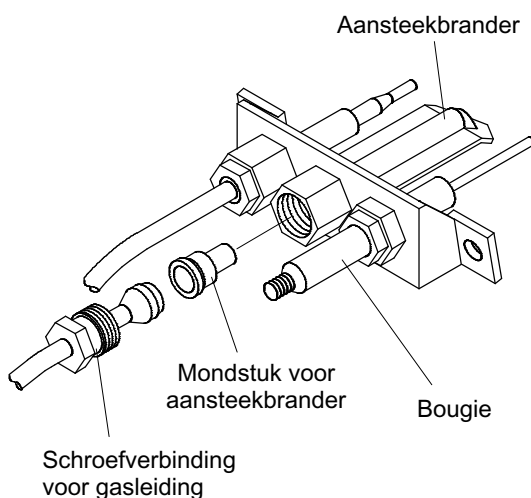
- ☞ Twee schroeven losdraaien.
- ☞ Borgplaat draaien en opname mondstuk eruit trekken.
- ☞ Vervangen van het externe mondstuk, zie gegevens in de tabel pagina 56 hoofdstuk 7.1
- ☞ Opname mondstuk tot de aanslag inschuiwen en met de borgplaat en schroeven vastklemmen.
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.3 Omwisseling van het mondstuk voor minimuminstelling



- ☞ Vervangen van het mondstuk voor de minimuminstelling, zie gegevens in de tabel pagina 56 hoofdstuk 7.1
- ☞ Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven/instellen (hoofdstuk 7.1).
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.4 Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander



- ☞ Bougie eruitschroeven om beschadiging tijdens de ombouw te vermijden.
- ☞ Gasleiding naar de aansteekbrander eruitschroeven.
 - Opgelet, mondstuk aansteekbrander kan eruitvallen!
- ☞ Vervangen van het mondstuk voor de aansteekbrander, zie gegevens in de tabel pagina 56 hoofdstuk 7.1.



Breekgevaar! Indien de bougie te sterk aangetrokken wordt, kan hij beschadigd worden, daarom mag de bougie slechts lichtjes vastgedraaid worden!

- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

8. Onderhoud

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijnb. v. veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Minstens eenmaal per jaar moet door een deskundige worden gecontroleerd of de toestand van de veiligheidsinrichtingen is zoals voorgeschreven. Het resultaat van deze controle moet in een attest worden bijgehouden, dat tot aan de volgende controle moet worden bewaard.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door deskundigen op het gebied van gas worden uitgevoerd.
- Gebruik alleen originele accessoires en originele reserveonderdelen!
- Wij raden u aan een onderhoudsovereenkomst met de klantenservice af te sluiten.

Bästa kund,

läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda den räfflade gasol-stekbrunnen eller gasol-lavastensgrillen.

Den innehåller viktig information om korrekt användning och installation av apparaten.

Förvara alltid medföljande dokument i närheten av apparaten. De ska alltid medfölja apparaten, oavsett ägare.

Användning gasol-stekbrunn räfflad

Grillning av grillkorv, obehandlade biffar, kotletter, schnitzlar, lever, maträtter med kött osv.

Användning gasol-lavastensgrill

Grillning av grillkorv, obehandlade biffar, fisk osv.

Lavastena upptar värmen och ger ett mycket jämnt grillresultat, som påminner mycket om grillning med träkol.

Anvisningar

Apparaten har tillverkats i enlighet med europeisk EN-standard.

Uppgifter på typskylten

Innan du ställer upp apparaten ska du fylla i uppgifterna på typskylten i nedanstående fält. Uppge denna information när du behöver en servicetjänst för apparaten. Detta gör att vi snabbare kan hantera ditt ärende.

Typ: _____

Tillverkningsår: _____

Maskin-nr: _____

Symbolförklaring



Viktig säkerhetsinformation



Arbeten som ska utföras

-

Uppräkning, förteckning

•

Anvisningar, funktionsprocesser

1. Säkerhetsanvisningar

Daglig användning



- Apparaten är avsedd för industriell användning och får endast användas
 - av utbildad personal,
 - när apparaten hålls under uppsikt,
 - för det syfte som anges i bruksanvisningen.
- Ställ inte föremål på apparaten!
- Ställ inga grytor och pannor på grillgallren!
- Om du inte kan åtgärda driftstörningar med hjälp av informationen i kapitel 5. sidan 68 "Fel och åtgärder" ska du stänga gasreglaget (läge **0**) och gasventilen samt kontakta kundtjänst.

FARA! Fastställande och bedömning av faror enligt Arbeitsschutzgesetz (tysk arbetskyddslag)

- I enlighet med Arbeitsschutzgesetz måste arbetsgivaren bedöma vilka risker som arbetet innebär för de anställda och vilka arbetsskyddsåtgärder som måste vidtas. Beakta gällande arbetslagstiftning för arbeten i industrikök!
- Arbetsgivaren måste välja ut och tillhandahålla lämplig skyddsutrustning.

Skaderisk

- När apparaten används är ovansidan av ytterhöljet, fettlådan och grillgallret mycket varma!
- Försiktig, fettlådan är mycket varm under drift! Använd vattentäta handskar som skyddar mot brännskador när fettlådan ska avlägsnas!
- Befintliga system för tillförsel av förbränningsluft och avgasledningen får inte modifieras, detta gäller t.ex.:
 - förminskning av uppställningsplatsen,
 - tätning av fönster och dörrar i efterhand,
 - stängning eller avlägsnande av öppningar för tillförsel av förbränningsluft.

Brandfara

- Placera inga antändliga föremål på apparaten!
- Applicera inte fett eller olja på livsmedlen eller på grillgallret: Försiktig, det kan uppstå stickflammar!
- Ha alltid en brandsläckare avsedd för släckning av brand som orsakats av matolja eller matfett nära till hands för att bekämpa eventuell brand.

Skaderisk

- Vätskor får inte hamna i brännaren eller tändbrännaren! Risk för tilltäppning av munstyckena!
- Töm inte vatten i fettlådan via grillgallret!
- Ställ inte heta grillgaller på arbetsytor eller bordsplattor av rostfritt stål eftersom det kan orsaka vridning och därmed permanenta skador på bordsplattorna och arbetsytorna.
- Spola och rengör inte apparaten med vattenlednings slang, högtrycksvätt, ånghögtrycksvätt eller ångtvätt!
- Använd inte skumrengöringsmedel för rengöring av frontpaneler och höljen på apparaten! Skumrengöringsmedel kan tränga in i minsta spricka och förstöra elektriska och elektroniska system!
- När apparaten inte har använts under en längre period bör du låta kundtjänst kontrollera att den fungerar korrekt.



Anslutning, byte av gassort, underhåll

- Endast behörig gasinstallatör får ansluta gasspisen.
- Arbeten på gassystem i storkök såsom
 - byte till en ny gassort,
 - inspektioner, underhållsarbeten,
 - åtgärdade av fel och
 - första idrifttagningfår endast utföras av
 - gasbolag,
 - sakkunnig representant från tillverkaren,
 - installationsföretag eller
 - återförsäljare auktoriserad av större försäljningsställe av flytande gas.
- Före anslutning
 - Kontakta det ansvariga gasbolaget.
 - Kontrollera att den inställda gassorten på apparaten stämmer överens med gassorten på uppställningsplatsen.
- Vid anslutning, byte till annan gassort eller underhåll av gasspisen ska du kontrollera
 - avgaskanalen på uppställningsplasten,
 - lufttillförseln till brännställena,
 - tätheten på de gasledande delarna (läckspray),
 - brandsäkerhet och förbränningskvalitet,
 - tänd-, säkerhets- och regleranordningar.
- Beakta de tekniska reglerna för gasinstallationen DVGW-TRGI: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, och de tekniska reglerna för flytande gas TRF).
- Installationer måste ske i enlighet med tillverkarens monteringsanvisningar och gällande tekniska föreskrifter.
- Skydda gastilledningen mot skadlig värmepåverkan!
- Montering av brännarkomponenter från andra tillverkare och typer samt av så kallade gassparare är inte tillåtet.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.
- Om gas- och el-inbyggnadsmoduler är monterade tillsammans i spisen får arbeten med gasanordningen endast utföras tillsammans med en behörig elektriker!

2. Idrifttagning

- ☞ Rengör apparaten med fettlösande rengöringsmedel före första användning.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.
 - För information om rengöring, se sidan 66 kapitel 4.

2.1 Användning och anvisningar

Användning

Grillning utan extra fett direkt på grillgallret: T.ex. obehandlade biffar, kotletter, njurar, maträtter med kött, krabba, fläskfilé, kalvfilé, oxfilé, medaljonger, sidfläsk, lever, fisk eller potatis.

Tillredning i aluminiumfolie: T.ex. fisk eller potatis.

Anvisningar

Avlägsna överskjutande vätska från maten som ska stekas.

Använd endast stekspadar som inte repar.

Observera oljan eller fettets rökpunkt och flampunkt!

Borsta av grillgallret med en metallborste av rostfritt stål mellan stekprocesserna och smörj det med värmebeständig matolja eller värmebeständigt matfett.

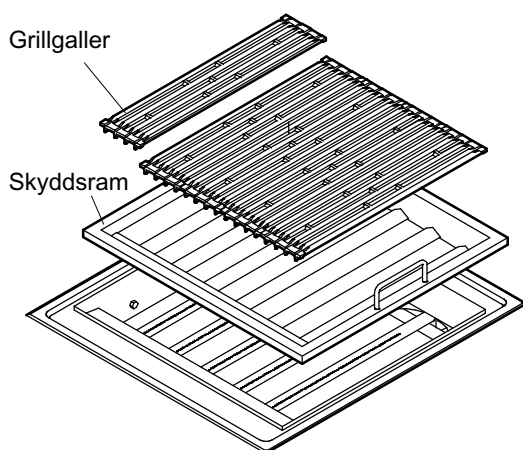
2.2 Förbereda apparaten för användning

- Töm inte vatten i fettlådan via grillgallret!
- ☞ Dra ut fettlådan och fyll den med ca 1 cm vatten.

- Vattnet minskar
 - rökutvecklingen,
 - uttorkning av livsmedlen som steks,
 - vid längre användning att kötsaften bränns vid.

⚠ Risk för brännskador! Fettlådan är mycket varm under drift! Använd vattentäta handskar som skyddar mot brännskador när fettlådan ska dras ut!

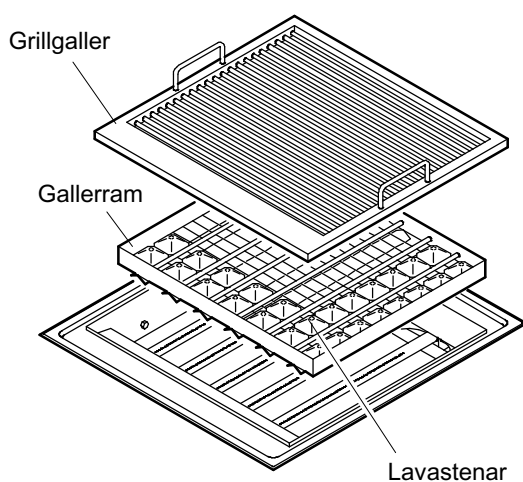
- ☞ Kontrollera ständigt under användningen om det finns tillräckligt med vatten i fettlådan, och fyll på vid behov.



Gasol-stekbrunn räfflad

⚠ FÖRSIKTIG! Klämrisk! Var försiktig när delarna tas ut/sätts in! Observera delarnas vikt!

- ☞ Sätta i täckram.
- ☞ Lägga i grillgaller.



Gasol-lavastensgrill

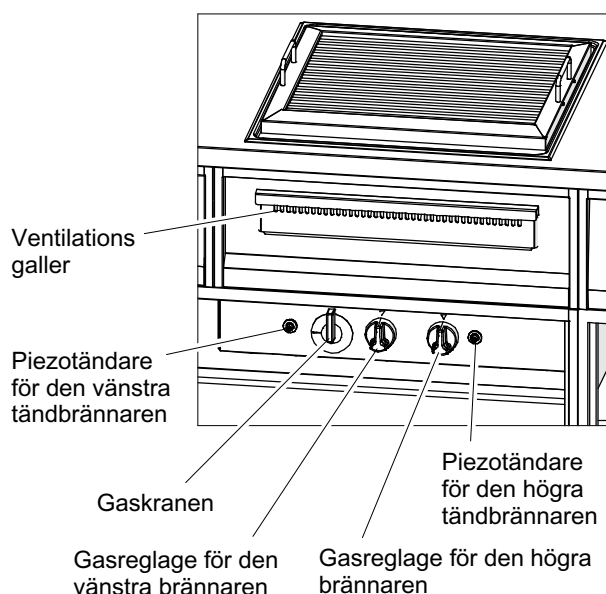
⚠ FÖRSIKTIG! Klämrisk! Var försiktig när delarna tas ut/sätts in! Observera delarnas vikt!


- ☞ Sätta i gallerram.
- ☞ Fördela lavastenarna jämnt i gallerramen.
- ☞ Lägg på grillgallret.

2.3 Tänd tändlågan och brännaren

FARA! Explosionsrisk



- Slå inte på apparaten om det luktar gas på uppställningsplatsen! Explosionsrisk! Stäng genast gasavstängningsanordning i byggnaden! Tänd eller släck inga elektriska apparater! Öppna fönster och dörrar! Vädra uppställningsplatsen grundligt med hjälp av korsdrag! Lämna rummet! Informera gasnätleverantörens jourhavande! Ta reda på var gasen kommer ut efter tillräcklig vädring!




- ☞ Öppna gaskranen (huvudspärranordning) på uppställningsplasten.
- ☞ Öppna gaskranen.
- Efter längre driftspauser: t. ex. när huvudspärranordningen har varit stängd kan det ta lite längre tid innan tändlågan antänds (gasledningen först måste fyllas med gas igen).
- ☞ Tryck in gasreglaget, vrid till tändsymbolen  och håll fast.
- Gas för tändlågan strömmar ut.
- ☞ Tryck flera gånger på piezotändarens knapp, tills tändlågan brinner.
- Tändlågan kan kontrolleras genom ventilationsgallret i fettlådan.

- ☞ När tändlågan är tänd ska du hålla gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder,
 - tills termoelementet är tillräckligt uppvärmt
 - och gastillförseln inte stängs av automatiskt (automatisk tändsäkring).

Inställning av brännarens låga

- ☞ När lågan är tänd ska du släppa gasreglaget och vrida till den starka värmeeffekten.
- ☞ För att ställa in en mindre låga ska du trycka in gasreglaget och vrida till den lilla lågan. Temperaturområdet mellan stor och liten låga kan ställas in steglöst.
 - Låg värmeeffekt, liten lågsymbol 
 - Stor värmeeffekt, stor lågsymbol 
- ☞ Upprepa tändningsproceduren för den andra brännaren.

Hålla brännaren driftsklar

- ☞ Om apparaten inte behövs kortvarigt ska gasreglaget vridas till läget "Tändlåga" .
- Brännarlågan släcks, tändlågan fortsätter att brinna.

Anvisning tändsäkring

- Apparaten är utrustad med en termoelektrisk tändsäkring. När tändlågan släcks stänger tändsäkringen automatiskt av gastillförseln och hindrar därmed att gas strömmar ut av misstag.

3. Urdrifftagning

- ☞ Tryck in gasreglaget och vrid det till "Från-läget" (symbol **0**).
- ☞ Stäng gasventilen (huvudspärranordning) på uppställningsplasten.
- ☞ Stäng gaskranen.
- ☞ Rengör apparaten, se efterföljande kapitel 4. "Rengöring och skötsel".

4. Rengöring och skötsel

Anvisningar

- Använd inte frätande rengöringsmedel på manöverpanel och programvred!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Beakta bruksanvisningen från rengöringsmedlets tillverkare!
- Använd inte slipande skurmedel!
- Rostfritt stål får inte komma i kontakt med koncentrerade syror, ättika, koksaltlösning, senap eller kryddblandningar under längre tid eftersom skyddsskiktet angrips. Skölj rent ytor i rostfritt stål efter användning.

Rengöringsmedel och vårdprodukter

Lämpliga rengöringsmedel och vårdprodukter får du hos din kundtjänst. Detta omfattar bland annat:

- Fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål,
- grillrengöringsmedel för rostfritt stål,
- konserverande vårdprodukter för rostfritt stål.

4.1 Daglig rengöring

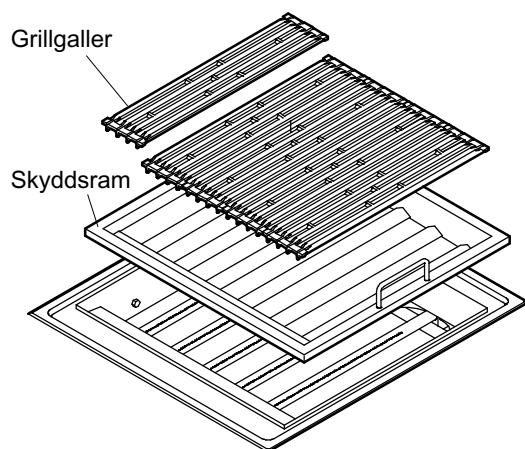
- ☞ Tryck in gasreglaget, vrid till "Från-läget" (symbol **0**) och stäng gasventilen på uppställningsplasten (huvudspärranordning).
- Låt apparaten svalna.



Risk för brännskador! Försiktig, fettlådan är eventuellt fortfarande varm! Använd vattentåta handskar som skyddar mot brännskador när fettlådan ska dras ut!

- ☞ Fettlåda
 - ta ut,
 - töm,
 - rengör med varmt vatten och fettlösande rengöringsmedel.
- ☞ Rengör ytterhöljet med fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål.
- ☞ Fastbränd mat på ytor av rostfritt stål kan avlägsnas med grillrengörare.
- ☞ Efter användning av grillrengörare och andra starka rengöringsmedel ska du noggrant skölja de rengjorda delarna med vatten.
- ☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.

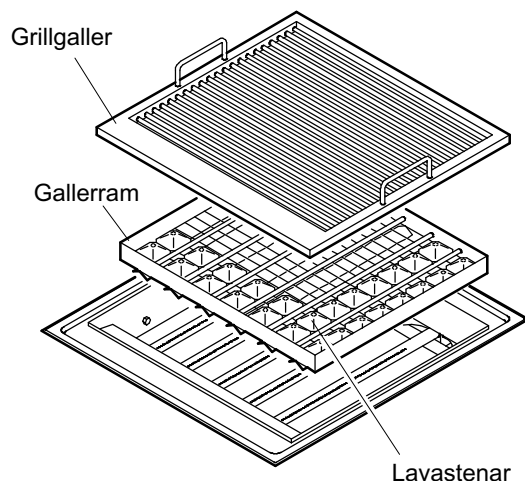
4.1.1 Daglig rengöring: Gasol-stekbrunn räfflad



! FÖRSIKTIG! Klämrisk! Var försiktig när delarna tas ut/sätts in! Observera delarnas vikt!

- ☞ Avlägsna avsvalnade grillgaller.
- ☞ Ta av skyddsramen.
- ☞ Grillgaller
 - rengör med varmt vatten eller metallborste,
 - torka med en luddfri trasa.
- ☞ Rengör täckramen med fettlösande rengöringsmedel eller i diskmaskin.

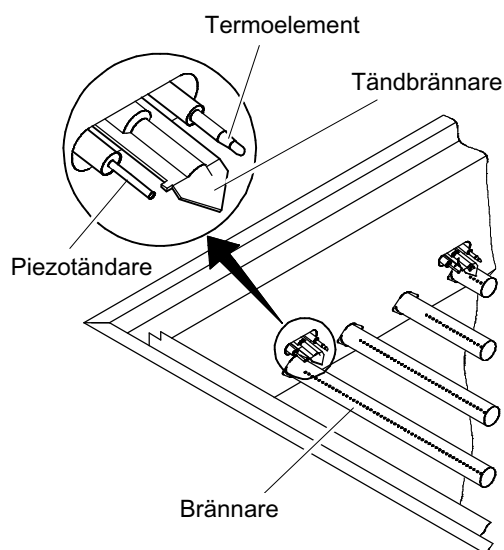
4.1.2 Daglig rengöring: Gasol-lavastensgrill



! FÖRSIKTIG! Klämrisk! Var försiktig när delarna tas ut/sätts in! Observera delarnas vikt!

- ☞ Avlägsna avsvalnade grillgaller.
- ☞ Ta ut gallerram.
- ☞ Ta ut lavastenarna ut gallerram.
 - Rengör inte lavastenarna med en metallborste!
 - ☞ Rengör vid behov lavastenarna med en mjuk borste och varmt vatten utan rengöringsmedel.
 - Låt lavastenarna torka innan de används igen.
- ☞ Ersätt lavastenarna när de
 - är mycket slitna,
 - är så porösa att de går sönder eller
 - luktar otrevligt under uppvärmningen.
- ☞ Grillgaller och gallerram
 - rengör med metallborste, skrapa, fettlösande rengöringsmedel eller i diskmaskinen,
 - torka med en luddfri trasa.

4.2 Tändbrännare rengöring varje vecka



☞ Avlägsna rester från tändbrännare, termoelement och brännare med en fin metallborste.



Använd inte fuktiga eller våta trasor för rengöring!
Se till att tändbrännaren och brännaren inte smutsas ned eller täpps till vid rengöring!

5. Fel och åtgärder

Fel som uppstår på apparaten ska kontrolleras med hjälp av följande tabell:

Fel	Orsak	Åtgärd
Tändlågan kan inte tändas.	Gasventilen/huvudspärranordningen är stängd	Öppna gasventilen/huvudspärranordningen.
	Tändbrännaren nedsmutsad	Rengör tändbrännaren.
Tändlågan slocknar när man släpper gasreglaget.	Gasreglaget har inte hållits intryckt tillräckligt länge.	Håll gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder så att termoelementet hinner värmas upp och gastillförseln inte avbryts.
	Nedsmutsat termoelement	Rengör termoelementet.
	Termoelement defekt.	Kontakta kundtjänst.

Om problemet inte kan åtgärdas ska du

- trycka in gasreglaget och vrida det till "Från-läget" (symbol **O**) samt
- stänga gasventilen (huvudspärranordning) på uppställningsplaten,
- inte öppna höljet,
- kontakta kundtjänst.

6. Tekniska data

Tekniska data	Gasol-stekbrunn räfflad (Typ 860-...)	Gasol-lavastensgrill (Typ 860-...)
Artikel nr	DE 926108 NL 954233 DE 926116 - kant bak NL 942006 - kant bak DE 926124 - inbyggnadsmodul med manöverpanel SE 883902, DK 883903	DE 937789 DE 937797 - kant bak DE 937800 - inbyggnadsmodul med manöverpanel SE 883904, DK 883906
Kategori	Se sidan 14 kapitel 7.1	Se sidan 14 kapitel 7.1
Gasapparattyp	A1	A1
Total nominell värmeeffekt	10,3 kW	10,3 kW
Ansluten effekt stadsgas	2,66 m ³ /h	2,66 m ³ /h
Ansluten effekt flytande gas	0,8 kg/h	0,8 kg/h
Ansluten effekt naturgas	1,09 m ³ /h	1,09 m ³ /h
Diameter gasanslutning	G 1/2 A	G 1/2 A

Med förbehåll för tekniska ändringar!

7. Byte till en ny gassort



Beakta informationen om driftsäkerhet, se sidan 61 kapitel 1.


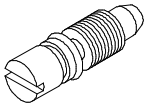
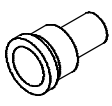
- Gasspisen är från fabrik inställd på naturgas E.
- Använd endast originalmunstycken vid byte till en annan gastyp.


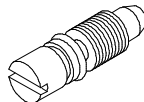
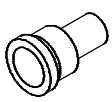
☞ Efter byte till annan gastyp och efter underhållsarbeten ska du

- kontrollera att alla gasledande delar är täta (läckspray),
- placera en etikett gällande gastyp och gasförtryck (mbar) på gasspisen.

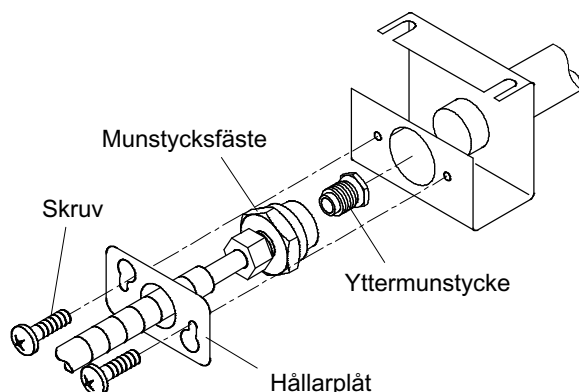
☞ Läs igenom den nödvändiga informationen för byte av gas på munstyckstabellen/översikten, se sidan 14 kapitel 7.1

7.1 Munstyckstabell/översikt

Typ av munstycke Gastyp	Yttermunstycke se sidan72 kapitel 7.2	Munstycke liten platta För information om inställning, se sidan72 kapitel 7.3	Munstycke tändbrännare Byte av tändbrännarmunstycke, se sidan72 kapitel 7.4
			
DE - Kategori: II 2ELL 3B/P			
Naturgas E Förtryck 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går	Tändbrännarmunstycke med två hål med ø 0,25 mm vardera
Naturgas LL Förtryck 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	ø 1,30 mm Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går	Tändbrännarmunstycke med två hål med ø 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (DE)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går	ø 0,20 mm
GB - Kategori: II 2H 3+			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med ø 0,25 mm vardera
Flytande gas 3+ Förtryck 29/37 mbar (GB)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
FR - Kategori: II 2E+ 3B/P			
Naturgas E+ Förtryck 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med ø 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (FR)	ø 1,00 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm
NL - Kategori: II 2E+ 3B/P			
Naturgas L Förtryck 25 mbar (NL)	ø 1,65 mm	ø 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med ø 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (NL)	ø 1,15 mm	ø 0,75 mm	ø 0,20 mm

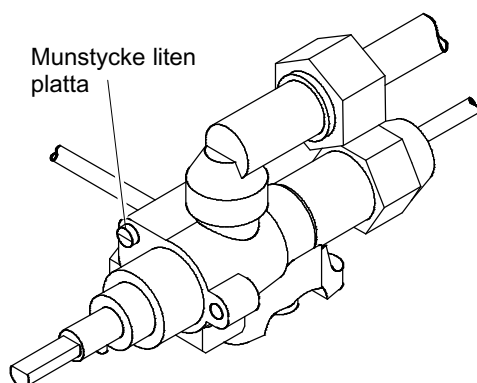
Typ av munstycke Gasstyp	Ytermunstycke se sidan72 kapitel 7.2 	Munstycke liten platta För information om inställning, se sidan72 kapitel 7.3 	Munstycke tändbrännare Byte av tändbrännarmunstycke, se sidan72 kapitel 7.4 
DK - Kategori: III 1e 2H 3B/P			
Stadsgas e Förtryck 8 mbar (DK)	\varnothing 3,00 mm	\varnothing 0,0 mm - Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går, sedan 3 varv vända tillbaka.	\varnothing 0,80
Naturgas H Förtryck 20 mbar (DK)	\varnothing 1,65 mm	\varnothing 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med \varnothing 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (DK)	\varnothing 1,15 mm	\varnothing 0,75 mm	\varnothing 0,20 mm
SE - Kategori: III 1från 2H 3B/P			
Stadsgas e Förtryck 8 mbar (SE)	\varnothing 3,00 mm	\varnothing 0,0 mm - Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går, sedan 3 varv vända tillbaka.	\varnothing 0,80
Naturgas H Förtryck 20 mbar (SE)	\varnothing 1,65 mm	\varnothing 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med \varnothing 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (SE)	\varnothing 1,15 mm	\varnothing 0,75 mm	\varnothing 0,20 mm
NO - Kategori: II 2H 3B/P			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (NO)	\varnothing 1,65 mm	\varnothing 1,30 mm	Tändbrännarmunstycke med två hål med \varnothing 0,25 mm vardera
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (NO)	\varnothing 1,15 mm	\varnothing 0,75 mm	\varnothing 0,20 mm
PL - Kategori: II 2E 3B/P			
Naturgas E Förtryck 20 mbar (PL)	\varnothing 1,65 mm	\varnothing 1,30 mm Skruva in munstycket för den minsta plattan så långt det går	Tändbrännarmunstycke med två hål med \varnothing 0,25 mm vardera
Flytande gas 3B/P Förtryck 29/37 mbar (PL)	\varnothing 1,15 mm	\varnothing 0,75 mm	\varnothing 0,20 mm

7.2 Byte av yttermunstycke



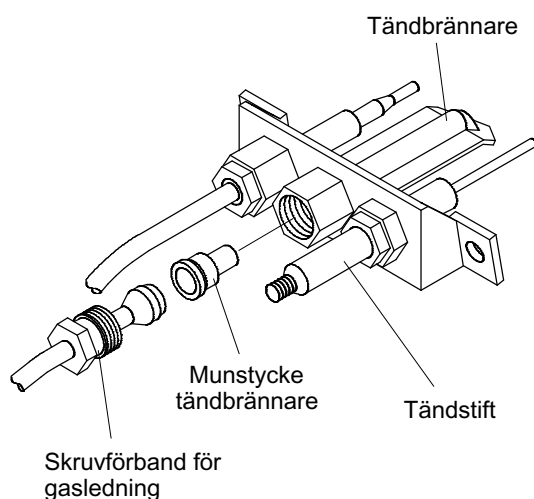
- ☞ Lossa två skruvar.
- ☞ Vrid hållarplåten och dra ut munstycksfästet.
- ☞ För att byta ut yttermunstycket, se uppgifterna i tabellen på sidan 70 kapitel 7.1
- ☞ Skjut in munstycksfästet så långt det går och kläm fast det med hållarplåt och skruvar.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

7.3 Byte av munstycke på den lilla plattan



- ☞ För byta av munstycket på den lilla plattan, se uppgifterna i tabellen på sidan 70 kapitel 7.1
- ☞ Skruva in munstycket för den lilla plattan så långt det går/inställning (kapitel 7.1).
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

7.4 Byte av tändbrännarmunstycke



- ☞ Skruva ut tändstiftet för att undvika att det skadas under ombyggnaden.
- ☞ Skruva ut gasledningen till tändbrännaren.
 - Försiktig, tändbrännarmunstycket kan ramla ut!
- ☞ För byta ut tändbrännarmunstycket, se uppgifterna i tabellen på sidan 70 kapitel 7.1.



Risk för sprickor! Om tändstiftet dras åt för hårt kan det skadas, därför får tändstiftet endast dras åt lite!

- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

8. Underhåll

- Denna apparat bör inspekteras och underhållas med jämna mellanrum. Underhållsarbeten är: t.ex. säkerhets-, funktions- och täthetskontroller.
- Säkerhetsanordningar bör inspekteras minst en gång om året av en sakkunnig person så att de fungerar korrekt. Resultatet från denna kontroll ska noteras i ett intyg och sparas fram till nästa kontroll.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig gasinstallatör.
- Använd endast originaltillbehör och originalreservdelar!
- Vi rekommenderar att du sluter ett underhållsavtal med vår kundtjänst.

886819 / 2.17 / 2.19

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

