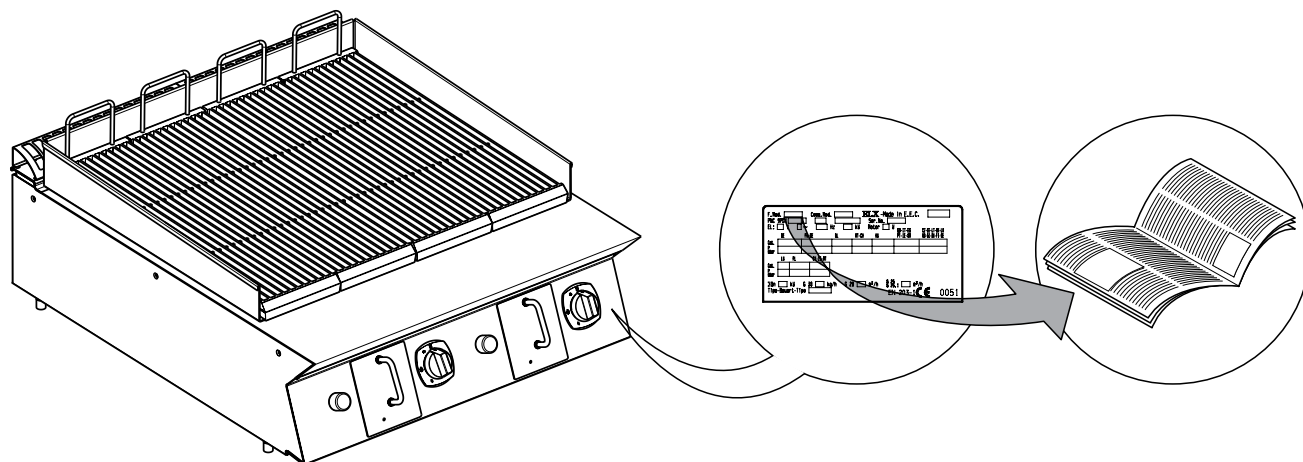


## INDHOLD

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. SAMLING AF APPARATER / TABELLER .....</b>        | <b>2</b>  |
| <b>II. TYPEPLADE OG TEKNISKE SPECIFIKATIONER .....</b> | <b>75</b> |
| <b>III. GENERELLE OPLYSNINGER.....</b>                 | <b>76</b> |
| <b>IV. ØKOLOGI OG MILJØ .....</b>                      | <b>77</b> |
| 1. EMBALLAGE.....                                      | 77        |
| 2. ANVENDELSE .....                                    | 77        |
| 3. RENGØRING .....                                     | 77        |
| 4. BORTSKAFFELSE.....                                  | 77        |
| <b>V. INSTALLATION .....</b>                           | <b>77</b> |
| 1. REFERENCENORMER .....                               | 77        |
| 2. UDPAKNING .....                                     | 77        |
| 3. OPSTILLING .....                                    | 77        |
| 4. RØGAFTRÆK OG VENTILATION .....                      | 78        |
| 5. TILSLUTNINGER .....                                 | 79        |
| 6. FØR INSTALLATIONEN ER FÆRDIG .....                  | 80        |
| <b>VI. BRUGERVEJLEDNING .....</b>                      | <b>81</b> |
| 1. BRUG AF GRILLEN .....                               | 81        |
| 2. TÆNDING/SLUKNING.....                               | 81        |
| 3. BRUG AF SKUFFEN.....                                | 81        |
| <b>VII. RENGØRING .....</b>                            | <b>81</b> |
| 1. UDVENDIGE DELE .....                                | 81        |
| 2. LÆNGEREVARENDE STILSTAND.....                       | 82        |
| 3. INDVENDIGE DELE .....                               | 82        |
| <b>VIII. VEDLIGEHOLDELSE .....</b>                     | <b>83</b> |
| 1. VEDLIGEHOLDELSE.....                                | 83        |

## II. TYPEPLADE og TEKNISKE SPECIFIKATIONER



**PAS PÅ**

Brugervejledningen gælder flere forskellige apparater. Koden for den købte model kan aflæses på typepladen, der er anbragt under betjeningspanelet (se fig. ovenfor).

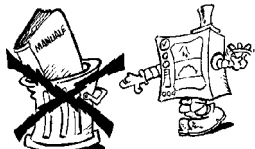
**TABEL A - Tekniske specifikationer for gasapparater**

| MODELLER<br>TEKNISKE SPECIFIKATIONER |     | +7GRGDGC0P<br>400mm | +7GRGHGC0P<br>800mm | +9GRGDGC0P<br>400mm | +9GRGHGC0P<br>800mm | +9GRGLGC0P<br>1200mm |
|--------------------------------------|-----|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Tilslutning ISO 7/1                  | Ø   | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                | 3/4"                 |
| Nominel varmeeffekt kW               | Max | 7                   | 14                  | 10,5                | 21                  | 31,5                 |
|                                      | Min | 3                   | 6                   | 4                   | 8                   | 12                   |
| Konstruktionstype                    |     | A1                  | A1                  | A1                  | A1                  | A1                   |

### III. GENERELLE OPLYSNINGER



- Læs denne brugervejledning grundigt før brug.



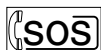
- Opbevar brugervejledningen til brug efter installationen.



- **BRANDFARE** - Der skal være fri plads omkring apparatet, og der må ikke befinde sig brændstof i nærheden af det. Opbevar aldrig brændbart materiale i nærheden af apparatet.

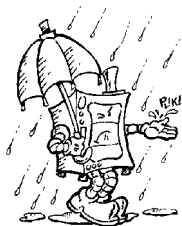


- Opstil apparatet på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige forbrændingsgasser på stedet.
- I forbindelse med luftcirkulation skal der tages højde for den nødvendige luft til forbrændingen af 2 m<sup>3</sup>/h/kW gas samt til de ansatte i køkkenets helbred.
- Mangelfuld ventilation kan forårsage kvælning. Ventilationssystemet i det lokale, hvor apparatet befinder sig, må ikke blokeres. Ventilations- og aftrækshullerne i dette og i andre apparater må ikke blokeres.



- Alarmtelefonnumrene skal anbringes på et synligt sted.

- Installation, vedligeholdelse og konvertering til andre gastyper må udelukkende udføres af en uddannet servicetekniker, der er autoriseret af producenten. Der må udelukkende rettes henvendelse til et servicecenter, der er autoriseret af producenten. Anvend altid originale reservedele.
- Dette apparat er beregnet til tilberedning af madvarer. Det er beregnet til industriel brug. Al anden brug anses for ukorrekt.
- Denne maskine må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de først er blevet instrueret i brugen af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Apparatet må udelukkende anvendes af uddannet personale. Apparatet skal holdes under opsyn ved brug.
- Sluk for apparatet i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.



- Der må ikke anvendes klorholdige produkter (heller ikke i fortyndet form), som f.eks. blegemidler, saltsyre eller klorbrinte, til rengøring af apparatet eller gulvet under apparatet. Der må ikke anvendes metalgenstande til rengøring af stål (børster eller ståluld).
- Sørg for, at olie og fedtstof ikke kommer i kontakt med dele af plast.
- Lad ikke snavs, fedtstoffer, madrester eller andet danne skorpe på apparatet.
- Vask ikke apparatet ved at sprøjte direkte på det med vand.

- Symbolet **L** på produktet angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal skrottes korrekt for at hjælpe med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt skal der rettes henvendelse til sælgeren eller forhandleren af produktet, kundeserviceafdelingen eller renovationsselskabet.

**Manglende overholdelse af ovenstående kan reducere apparatets sikkerhed og medfører bortfald af garantien.**

## IV. ØKOLOGI OG MILJØ

### 1. EMBALLAGE



De materialer, der er anvendt til emballagen, er miljøvenlige, og de kan opbevares uden risiko eller brændes i et forbrændingsanlæg.

De dele af plast, der er velegnede til genbrug, er mærket på følgende måde:



**Polyætylen:** Emballagens udvendige film, posen med brugervejledningen, posen med gasdyserne.



**Polypropylen:** Panelernes topemballage, remme.



**Polystyrenskum:** Hjørnebeskyttere.

### 2. ANVENDELSE

Vores apparater har høj ydelse og effektivitet. For at reducere forbruget af elektricitet, vand eller gas anbefales det at undgå at anvende apparatet, når det er tomt og under forhold, der forringer den optimale ydelse (f.eks. med åbne døre eller låg osv.). Apparatet skal anvendes på et sted med god ventilation for at forhindre dannelsen af farlige forbrændingsgasser i rummet. Når det er muligt, bør apparatet kun opvarmes i forbindelse med brug.

### 3. RENGØRING

For at reducere udsendelsen af forurenende stoffer i naturen anbefales det at rengøre apparatet (udvendigt og om nødvendigt indvendigt) med produkter, der har en bionedbrydelighed på mindst 90 % (for yderligere oplysninger se afsnit V "RENGØRING").

### 4. BORTSKAFFELSE



Må ikke efterlades i naturen. Vores apparater er fremstillet af mere end 90% genbrugeligt metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniserede metalplader, kobber osv.).

Inden bortskaffelsen skal apparatet gøres ubrugeligt ved at skære forsyningskablet

over og fjerne alle lukkeanordninger til åbninger eller rum (afhængigt af model) for at forhindre, at personer kan blive indespærret i apparatet.

## V. INSTALLATION

- Læs denne brugervejlednings procedure for installation og vedligeholdelse, før apparatet installeres.



- Installation, vedligeholdelse og konvertering til andre gastyper må udelukkende udføres af en uddannet servicetekniker, der er autoriseret af producenten.

- Manglende overholdelse af korrekte installationsprocedurer samt ændringer og tilpasning af apparatet kan forårsage skader på apparatet, udgøre en risiko for personskader og medføre bortfald af garantien.

### 1. REFERENCENORMER

- Apparatet skal installeres i henhold til de foreskrevne sikkerhedsregler samt lokal lovgivning i de enkelte lande.

### 2. UDPAKNING

**PAS PÅ!**

**Kontrollér straks, om apparatet er blevet beskadiget under transporten.**

- Speditøren er ansvarlig for varerne under transporten og leveringen.
- Undersøg al emballage, før og efter den tømmes.
- I tilfælde af tydelige eller skjulte skader ved modtagelsen skal der rettes henvendelse til speditøren, idet eventuelle skader eller mangler skal angives på følgesedlen ved leveringen.
- Chaufføren skal underskrive følgesedlen: Speditøren kan afvise klagen, hvis følgesedlen ikke er underskrevet (speditøren kan levere den nødvendige formular).



- Tag apparatet ud af emballagen, og pas på ikke at beskadige det. Bær beskyttelseshandsker.

- Fjern langsomt beskyttelsesfilmen fra metaloverfladerne. Eventuelle limrester fjernes med et passende opløsningsmiddel.
- Der skal rettes henvendelse til speditøren angående inspektion af varen inden for højst 15 dage fra leveringsdatoen, hvis der er skjulte beskadigelser eller mangler, der først er tydelige, efter at emballagen er fjernet.
- Al dokumentation i emballagen skal opbevares.

### 3. PLACERING

- Flyt apparatet forsigtigt, og pas på ikke at beskadige apparatet eller forårsage fare for personer i nærheden. I forbindelse med flytning og anbringelse skal apparaterne hæves ved hjælp af en gaffeltruck.
- Installationsdiagrammet i denne brugervejledning viser apparatets pladskrav og tilslutningernes placering (til gas, elektricitet og vand). Kontrollér, at alle de nødvendige tilslutninger er tilgængelige og klar.
- Apparatet kan installeres enkeltvis eller sammen med andre apparater fra den samme serie.
- Apparaterne er ikke velegnede til indbygning. Sørg for, at der er en afstand på mindst 15 cm mellem apparatet og sidevægge og 20 cm til bagvæggen, eller under alle omstændigheder tilstrækkelig plads til at foretage efterfølgende service- eller vedligeholdelsesindgreb.
- Sørg for en passende isolering mellem apparatet og de overflader, der ikke overholder de angivne minimumafstande.
- Sørg for en passende afstand mellem apparatet og eventuelle brændbare vægge. Der må ikke opbevares benzin eller brandfarlige materialer i nærheden af dette apparat.

- Når apparatet er anbragt, skal det kontrolleres og nivelleres om nødvendigt. En forkert nivellering kan forårsage, at apparatet fungerer dårligt.

### **3.1. SAMLING AF APPARATER**

- (Fig.1A) Afmonter apparaternes betjeningspaneler ved at fjerne de 4 fastgørelsesskruer.
- (Fig.1B) Fjern skruen tættest på betjeningspanelet fra de sider, der skal sættes sammen.
- (Fig.1D) Anbring apparaterne ved siden af hinanden, og anbring dem i den ønskede højde ved at stille på nivelleringsfødderne.
- (Fig.1C) En af de to plader inden i apparatet drejes 180°.
- (Fig.1E) Saml apparaternes forsider, og skru den medfølgende TE M5x40 skruer i inde fra betjeningspanelet og ind i gennem det modsatte hul.
- (Fig.1F) Gå om bag ved apparatet, og sæt den medfølgende samlingsplade ind i siden af bagbeklædningen. Sæt pladen fast med de to medfølgende M5 skruer.

### **3.2 FASTGØRELSE TIL GULV**

Halvmodulære elementer, der er installeret enkeltvis, skal fastgøres til gulvet i henhold til anvisningerne for tilbehøret, så de ikke kan vælte. (F206136).

### **3.3 INSTALLATION PÅ BRO, KONSOL ELLER PÅ CEMENTSOKKEL**

Følg vejledningen, der leveres sammen med tilbehøret. Følg vejledningen, der leveres sammen med det valgte tilbehør.

### **3.4 FORSEGLING AF ÅBNINGER MELLEML APPARATER**

Følg den vejledning, der følger med tætningsmidlet.

## **4. RØGAFTRÆK**

### **4.1 TYPE "A1" APPARATER**

Anbring type "A1" apparater under en emhætte, for at sikre at røg og dampe, der opstår under tilberedningen, suges ud.

## 5. FORBINDELSER



• Enhver form for installation eller vedligeholdelse af forsyningsenhederne (gas, elektricitet, vand) skal udføres af personale fra gasværket eller af en autoriseret installatør.

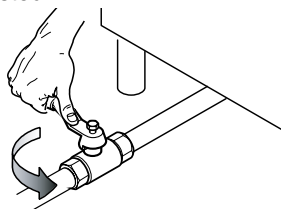
- Identificér det indkøbte apparat ved hjælp af dataene på typepladen.
- Se installationsdiagrammerne vedrørende typen af tilslutninger og deres position på apparatet.

### 5.1. GASAPPARATER

**VIGTIGT!** Disse apparater er beregnet til anvendelse med gas G20 20 mbar. Ved indstilling til en anden type gas skal man følge angivelserne i afsnit 5.1.6. i dette kapitel

#### 5.1.1. FØR TILSLUTNING

- Kontrollér, at apparatet er beregnet til den type gas, der tilføres. Hvis apparatet ikke er beregnet til den type gas, der tilføres, henvises der til angivelserne i afsnittet: "Tilpasning/indstilling til andre gastyper".
- Mellem hvert apparat og gastilførslen skal der indsættes en hane/spærreventil, med hvilken der hurtigt kan lukkes for gastilførslen. Installér hanen/ventilen på et lettilgængeligt sted.



- Rens forbindelsesslangene for støv, snavs og fremmedlegemer, der kunne blokere forsyningen.
- Gastilførselsrørene bør have et tværsnit, som sikrer, at der tilføres gas nok, til at alle de tilsluttede apparater kan fungere optimalt. Et forsyningsrør med utilstrækkelig kapacitet vil forringe funktionen af de apparater, der er sluttet til det.
- **Pas på!** En forkert nivellering kan påvirke forbrændingen og forårsage, at apparatet fungerer dårligt.

#### 5.1.2. TILSLUTNING

- Ved hjælp af installationsdiagrammet findes gasindtaget i bunden af apparatet.
- Fjern plastrættet fra apparatets gasindtag, hvis den forefindes.
- Efter at apparatet er installeret, kontrolleres det med sæbevand, at alle forbindelser er tætte.

#### 5.1.3. KONTROL AF FORSYNINGSTRYKKET (alle modeller)

Kontrollér på typepladen, om apparatet er beregnet til den eksisterende gastype (hvis det ikke beregnet til denne gastype, følges anvisningerne i afsnittet. "Tilpasning til en anden gastype"). Forsyningsstrykket måles med fungerende apparatur ved hjælp af et manometer (min. 0,1 mbar).

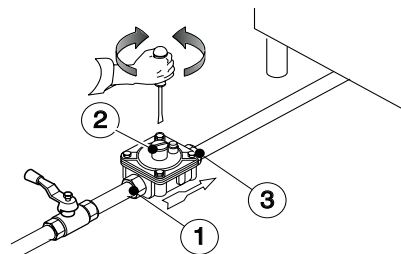
- Fjern betjeningspanelet.
- Fjern tætningsskruen "N" fra tryktilslutningen, og sæt manometerslangen "O" på (fig. 2A-2B).
- Sammenlign værdien, der måles af manometeret, med den værdi, der er angivet i tabel B (se brugervejledningens appendiks)
- Hvis manometeret måler en værdi, der er uden for det område, som er angivet i tabel B, må apparatet ikke anvendes, og der skal rettes henvendelse til gasværket.

#### 5.1.4. JUSTERING AF GASTRYKKET

Hvis gastrykket ikke svarer til det angivne tryk, eller hvis det er svært at regulere, bør der på gastilførselsrøret installeres en trykregulator (kode 927225) på et lettilgængeligt sted. For at sikre et korrekt udgangstryk skal regulatoren helst monteres vandret:

- "1" Gas fra forsyningsnettet.
- "2" Trykregulator.
- "3" Gastilførsel til apparatet.

Pilen på regulatoren (→) angiver retningen af gasflowet.



**BEMÆRK!** Disse modeller er beregnet og certificeret til anvendelse med metan- eller propangas. For metangas er trykregulatoren på røret indstillet til 8" w.c. (20 mbar).

#### 5.1.5. KONTROL AF LUFTTILFØRSLEN

Lufttilførslen er reguleret korrekt, hvis flammen ikke afbrydes, når brænderen er kold, og ikke vender tilbage, når brænderen er varm.

- Skru skruen "A" af, og anbring lufttilblanderen "E" i afstanden "H", som angivet i tabel B. Skru skruen "A" i igen, og forsegl med maling (fig. 3A).

#### 5.1.6. TILPASNING TIL EN ANDEN GASTYPE

Tabel B "Tekniske specifikationer/dyser" angiver den type dyser, der kan udskiftes med de, der allerede er installeret af producenten (nummeret er trykt på dysen). Efter endt procedure kontrolleres følgende:

| Check                                                                                | Ok |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| • Udskiftning af dyse(r) brænder                                                     |    |
| • Korrekt regulering af lufttilførsel til brænder(e)                                 |    |
| • Udskiftning af dyse(r) tændblus                                                    |    |
| • Udskiftning af minimumskrue(r)                                                     |    |
| • Korrekt regulering af tændblus, hvis nødvendigt                                    |    |
| • Korrekt regulering af tilførselstrykket (se Tab. "Tekniske specifikationer/dyser") |    |
| • Sæt klistermærket (medfølger) med den anvendte gas' nye specifikationer fast       |    |

#### 5.1.6.1 UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERENS DYSE

- Skru dysen "C" af, og udskift den med en tilsvarende, der passer til den valgte gastype (Tab. B, fig.3A) i henhold til tabellen.
- På dysen findes dens diameter angivet i hundrededele af en millimeter.
- Skru dysen "C" helt i bund.

#### 5.1.6.2 UDSKIFTNING AF TÆNDFLAMMENS DYSE

- Skru forbindelsen "L" af, og udskift dysen "I" med en dyse, der er beregnet til den valgte gastype (Tab. B, fig.3B).
- Nummeret, der identificerer dysen, er trykt på den.
- Skru forbindelsen "L" på igen.

#### 5.1.6.3 UDSKIFTNING AF MINIMUMSKRUE

- Skru minimumskrue "M" af hanen, og udskift den med en, der er beregnet til den valgte gastype. Skru den nye skrue helt i bund (Tab.B, fig.2A).

## 6. FØRINSTALLATIONENERFÆRDIG

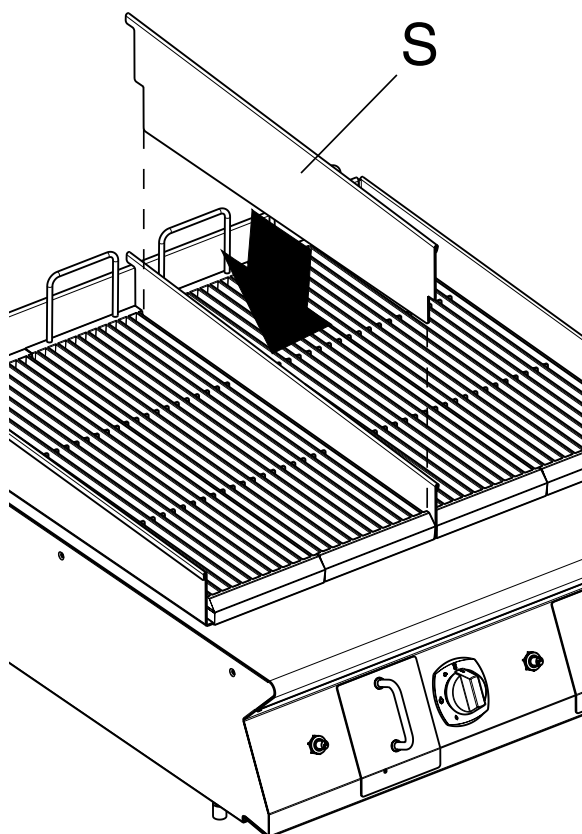
Kontrollér alle samlingerne med vand og sæbe for at sikre, at der ikke er gasudslip. Brug aldrig åben ild til kontrol af gasudslip. Tænd alle blussene både samlet og hver for sig for at kontrollere, at gasventilerne, blussene og tændingen fungerer korrekt. For hvert blus skal flammeregulatoren stilles til den laveste indstilling, både samlet og hver for sig. Og efter at have fuldstændt indgrebet skal installatøren oplære brugeren i den korrekte anvendelse. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal man efter at have foretaget alle kontroloperationerne kontakte den lokale kundeservice.

## VI. BRUGERVEJLEDNING

### 1. BRUG AF GRILLEN

- Dette apparat er beregnet til industriel brug og skal betjenes af personale, der er uddannet i brugen af det.
- Undgå at anvende apparatet tomt i længere tid eller under omstændigheder, der hindrer optimal ydelse. Desuden bør forvarmningen, når det er muligt, kun foretages lige før brug.
- Grillen er beregnet til stegning af madvarer (hamburgere, koteletter, pølser, fisk, grøntsager o.l.). Al anden brug anses for ukorrekt.
- Beholderen, hvor olien opsamles, skal tømmes hver dag, før apparatet bruges, og mens det stadig er koldt (efter behov tømmes den flere gange dagligt).
- Grillen må ikke bruges til at opvarme gryder og pander på.
- **Grill 400 mm:** består af en enkelt kogezone styret af en gasventil.
- **Grill 800 mm:** består af to kogezone (højre og venstre side) styret af to gasventiler, én for hver zone.
- **Grill 1200 mm:** består af tre kogezone (fra venstre mod højre) styret af tre gasventiler, én for hver zone.

**PAS PÅ:** i tilfælde af delvis brug af grillen skal skillepladen "S" sættes på (medfølger).



## 2. TÆNDING/SLUKNING

Knappen "A" styrer gastilførslen til hver brænder og har 3 indstillinger:

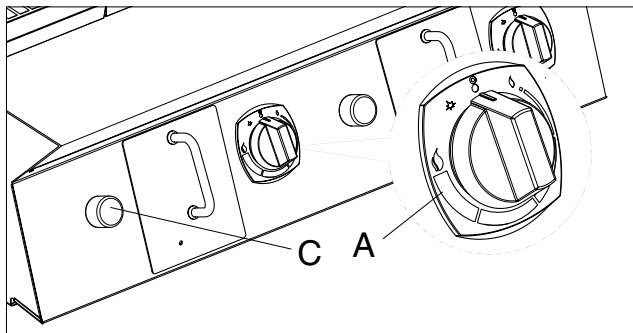
- OFF
- ★ "Tænding af tændflamme"
- 🔥 Positionen "Maks. flamme"
- Positionen "Min. flamme"

### Tænding af tændflamme

- Tryk knappen "A" ned, og drej den fra "OFF" til positionen "★".
- Tryk knappen "A" helt i bund, og tryk samtidig gentagne gange på knappen for den piezoelektriske tænding "B", der vil tænde for tændflammen. Kontrollér ved at kigge gennem hulle i panelet, at flammen er tændt. Når knappen "A" slippes, skal flammen forblive tændt. Hvis den ikke forbliver tændt, gentages ovenstående.

### Tænding af hovedbrænderen

- Drej knappen "A" fra positionen "★" til positionen "🔥".
- Ønskes mindre blus, drejes knappen "A" hen på "●".



### Slukning af hovedbrænderen

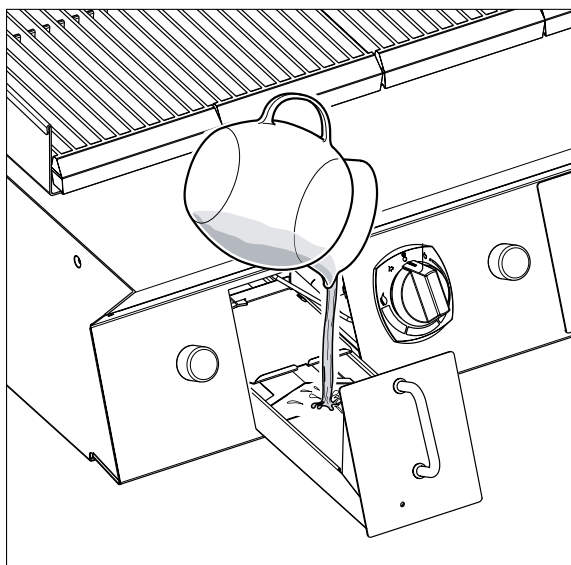
- Tryk knappen "A" ned, og drej den til position "★".

### Slukning af tændflammen

- Tryk knappen "A" ned, og drej den til position "●".
- Efter endt arbejdsdag lukkes for gassen på hovedgashanen, der er anbragt før apparatets gastilslutning.

## 3. BRUG AF SKUFFEN

- Det anbefales at hælde lidt vand i hver fedtopsamlingskasse for at lette rengøringen efter endt arbejdsdag og for at opnå et bedre stegeresultat.



**PAS PÅ:** Skuffen kan blive meget varm, derfor anbefales det at håndtere den med passende beskyttelsesanstaltninger for at undgå forbrændinger.

## VII. RENGØRING

### 1. UDVENDIGE DELE

OVERFLADER I BØRSTET STÅL (hver dag)

- Rengør alle overflader af stål: Snavs fjernes let, hvis det fjernes med det samme.
- Fjern snavs, fedtstoffer og madrester fra afkølede overflader af stål med sæbevand og en klud eller svamp. Aftør alle rengjorte overflader grundigt bagefter.
- Hvis snavs, fedtstoffer og madrester er tørret ind, skal kluden/svampen gnides i satineringsretningen, og der skal skylles ofte: Ved gnidning med cirkelbevægelser kan resterne af snavs på kluden/svampen ødelægge stålets satinerede overflade.
- Genstande af jern kan ødelægge eller beskadige stål: Ødelagte overflader bliver nemt snavsede og kan lettere ruste.
- Reparer eventuelt den ødelagte overflade.

OVERFLADER MØRKNET AF VARME (når det er nødvendigt)  
Udsættelse for høje temperaturer kan føre til dannelse af mørke ringe. De udgør på ingen måde en skade, og de kan let fjernes ved at følge vejledningen i ovenstående afsnit.

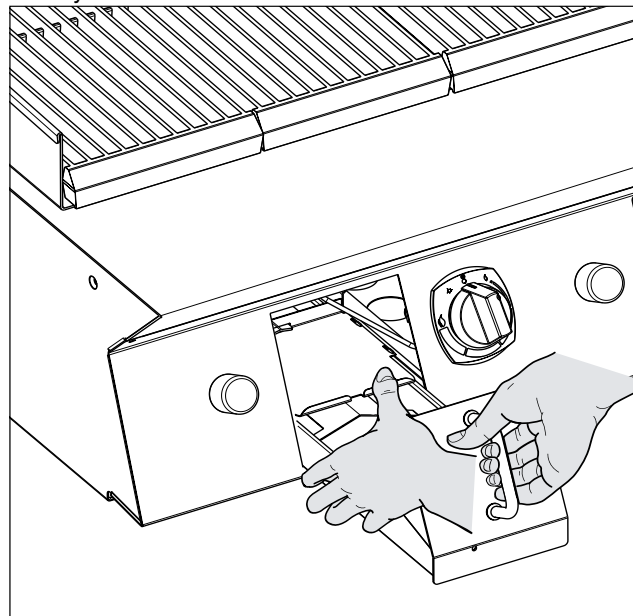
### ANDRE OVERFLADER

JERN- ELLER STØBEJERN-SOVERFLADER (hver dag)

Fjern snavs med en fugtig klud. Indtørret snavs fjernes ved hjælp af de redskaber (ekstraudstyr eller tilbehør), der er angivet på listen. Efter rengøringen tændes apparatet, og overfladen tørres hurtigt af, hvorefter den smøres med et tyndt lag madolie.

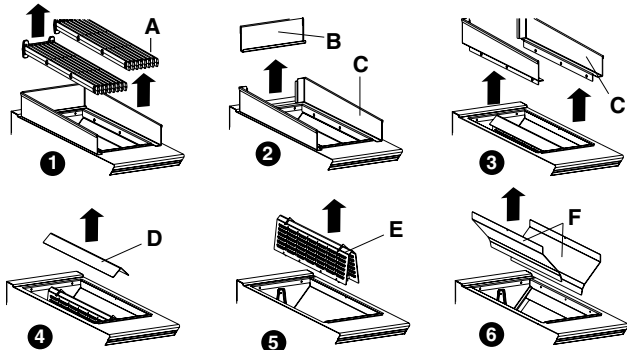
OPSAMLINGSKAR OG -SKUFFER (flere gange om dagen)

Fjern fedt, olie, madrester osv. fra kar, skuffer og andre opsamlingsbeholdere. Rengør altid beholderne efter endt arbejdsdag. Under brug af apparatet tømmes beholderne, når de er ved at være fyldte.

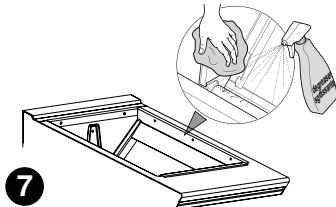


### 1.1 RENGØRING AF BRÆNDEREN OG FORBRÆNDINGSKAMMERET

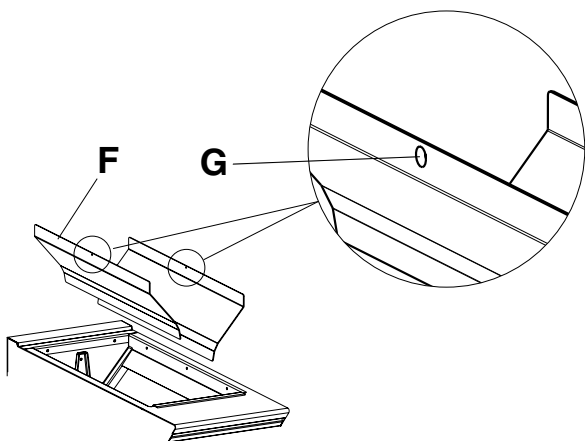
- (figur 1) Fjern grillristene "A" ved at løfte dem op.
- (figur 2) Løft stækpladerne "B", til de går fri af vingerne på stækpladerne "C", og fjern dem ved at bevæge dem fremad.
- (figur 3) Løft stækpladerne "C" opad for at fjerne dem.
- (figur 4) Fjern pladen "D" ved at løfte den opad.
- (figur 5) Fjern panelet "E" ved at løfte det ud af sædet.
- (figur 6) Fjern spejlene "F" ved at løfte dem opad.



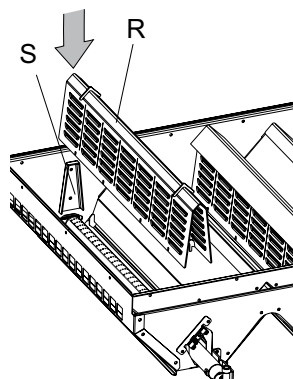
- (figur 7) Forsæt med at rengøre brænderen i flammeområdet og langs åbningerne omkring flammebeskytterne. Fjern alt støv og indtørret snavs. Pas på ikke at gøre hullerne, hvor flammerne kommer ud, større.



- Rens slisen i forbrændingskammeret, der leder fedt og saft ned i skuffen med en skraber eller lignende, og tør den af med en fugtig klud. **Pas på ikke at beskadige tændflammeenheden.**
- Ved afslutningen af rengøringen skal man sikre sig, at brænderen og forbrændingskammeret er helt rene og tørre, og derefter monteres de tidligere afmonterede dele omhyggeligt, og man skal sørge for,
  - at åbningerne "G" i spejlene "F" er placeret foroven,

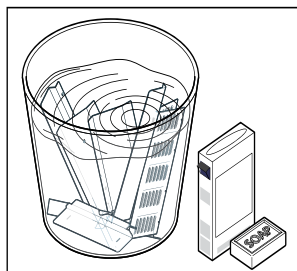


- og at varmelegemerne "R" støtter på deres holdere "S".



### 1.2 STÆNKPLADER, SPEJLE, PLADER

Fjern stækplader, spejle og plader fra apparatet som vist i foregående afsnit, og sænk dem ned i en balje med varmt sæbevand, med eller uden rengøringsmiddel.



### 1.3 RISTE

- **ALMINDELIG RENGØRING** (efter hver brug)

Fjern madrester med en fugtig klud og neutrale rengøringsmidler. Om nødvendigt fjernes fastbrændte rester med en børste, hvis børster IKKE må være af metal. Efter rengøringen skal apparatet tændes for hurtigt at tørre overfladen, hvorefter den smøres med et tyndt lag madolie.

- **REGELMÆSSIG RENGØRING** (hver anden måned eller oftere, hvis apparatet har været anvendt i længere tid).

Fugt overfladen med madolie, og tænd derefter apparatet på minimum, indtil al olien er helt fordampet/opsuget.

- **OXIDEREDE ZONER** (efter behov)

Hvis der skulle opstå oxiderede zoner, skal de fjernes med sandpapir (glasslibende, aldrig metallisk), og den bevarende behandling skal straks gentages.

## 2. LÆNGEREVARENDE STILSTAND

Når apparatet ikke skal anvendes i længere tid, skal følgende forholdsregler overholdes:

- Luk for alle haner eller hovedafbrydere mellem apparatet og stikkontakten.
- Gnid alle rustfri stålflader grundigt med en klud, der er fugtet med vaselineolie, indtil alle overflader er dækket af et beskyttende lag.
- Udluft lokalerne jævnligt.
- Kontrollér apparatet, før det tages i anvendelse igen.

## 3. INDVENDIGE DELE (hver 6. måned)

**VIGTIGT! Indgrebene må udelukkende udføres af specialuddannede teknikere.**

- Kontrollér de indvendige deles tilstand.
- Fjern eventuelle aflejringer af snavs i apparatet.
- Undersøg og rengør aftræksystemet.

**BEMÆRK:** Under særlige forhold (for eksempel: Intensiv brug af apparatet, saltholdige omgivelser osv.) anbefales det at udføre rengøringen oftere end angivet herover.

---

## VIII. VEDLIGEHOLDELSE

---

### 1. VEDLIGEHOLDELSE

Når betjeningspanelet er fjernet, er der adgang til alle de komponenter, der skal vedligeholdes, fra apparatets forside.

#### 1.1 NOGLE FEJL OG DERES AFHJÆLPNING

Selv ved normal brug af apparatet kan der opstå fejlfunktioner.

*Tændflammen tænder ikke*

**Mulig årsag:**

- Utilstrækkeligt tryk i gasrørene.
- Gasventilen er defekt.

*Tændflammen slukker med det samme, når tændingsknappen slippes*

**Mulig årsag:**

- Termoelementet varmes ikke nok op af tændblusset.
- Defekt termoelement.
- Der bliver ikke trykket tilstrækkeligt på gasventilens håndtag.
- Manglende gastryk til ventilen.
- Gasventilen er defekt.

*Tændflammen er stadig tændt, men hovedbrænderen tænder ikke*

**Mulig årsag:**

- Tryktab i gasrørene.
- Dysen er tilstoppet, eller gasventilen er defekt.
- Brænderens huller er tilstoppet.

#### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

(må kun udføres af en autoriseret installatør)

##### VENTIL

- Fjern betjeningsknapperne og betjeningspanelet.
- Skru rørene fra tændflammeenheden og termoelementet.
- Skru forbindelserne til gasind- og -udløb af.
- Følg samme procedure ved installationen, men i omvendt rækkefølge.

##### TÆNDFLAMMEENHEDEN, TERMOELEMENTER

- Fjern betjeningsknapperne og betjeningspanelet.
- Skru rørene fra tændflammeenheden og termoelementet, og fjern enheden.
- Udskift delen.

##### GRILLENES HOVEDBRÆNDER

- Fjern betjeningsknapperne og betjeningspanelet.
- Tag brænderens fastgørelsesanordning til gasledningen ved dysen af.
- Fjern brænderen, og udskift den.

Følg samme procedure ved installationen, men i omvendt rækkefølge.

#### 1.2 VEDLIGEHOLDELSESPROGRAM

- Det anbefales at lade en faguddannet person efterse apparatet mindst hvert år. Det anbefales til det formål at oprette en serviceaftale.