

CombiSteel




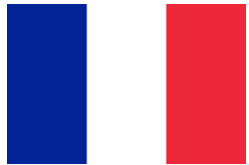
	User and Maintenance Instructions	Vapour Grill (Gas)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Waterige Gril (Gas)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Wasserg grill (Gasbetrieb)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Gril Avec Bac A Eau (A Gaz)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I. ENGLISH	3
A. <i>Description</i>	
B. <i>Products</i>	
C. <i>Mounting Instructions</i>	
D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
E. <i>Figures</i>	
F. <i>Product Drawings</i>	
II. NEDERLANDS	13
A. <i>Beschrijving</i>	
B. <i>Producten</i>	
C. <i>Montage-Instructies</i>	
D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
E. <i>Figuur</i>	
F. <i>Producttekeningen</i>	
III. DEUTSCH	23
A. <i>Beschreibung</i>	
B. <i>Produkte</i>	
C. <i>Installationsanleitung</i>	
D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
E. <i>Abbildung</i>	
F. <i>Produktzeichnungen</i>	
IV. FRANÇAIS	33
A. <i>Explications</i>	
B. <i>Des Produits</i>	
C. <i>Instructions de Montage</i>	
D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
E. <i>Les Figures</i>	
F. <i>Dessins des Produits</i>	



User and Maintenance Instructions

Vapour Grill (Gas)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.0505	Gas vapour grill, cast plate	700
7178.3210	Gas vapour grill, cast plate	900
7178.3215	Gas vapour grill, cast plate	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by experienced technical staff.
- Place the device at least 10 cm away the side walls.
- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs. (Figure A)
- Remove the protective nylon on the device. Clean the adhesive particles left on the device with a suitable cleaner.
- Never leave flammable material near the device.

Gas Connection


- Device should be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country.
- The device should not be directly connected to the tube.
- Gas inlets "GAS" of the device are indicated with a label on device body.
- Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger.
- Flex connection pipe should be periodically replaced every 5 years.
- After gas inlet connection is completed, check for possible gas leakages.
- Feed the device with the gas and pressure as specified on device information plate and adjusted. If the gas type to which the device was adjusted for is not suitable to the gas type at the mounted place, follow the instructions written below.

ATTENTION: All adjustments and modifications to be performed on the gas installation and connection of the device should be performed by authorized people.


ADJUSTMENT ACCORDING TO DIFFERENT GAS TYPES



- If the device is connected to gas installation, close main gas inlet valve.
- Replacement of top burner nozzles (Figure B)
 - a. Remove cooker grater (1), top burner cover (2) and oil tray (3)
 - b. Replace nozzle (5) with a nozzle suitable for the gas type
 - c. Adjust the flame of the pilot burner by turning the bolt (4)

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS


- Make sure to turn the device on and wait before attempting to cook. This will ensure the evaporation of the protective oil on top.
- When you do not cook, keep the adjustment button on "  " position. It will provide a more economical usage for you
- Check the water level in the drawer periodically. Replace the water if the water level is down.
- Clean the grill mouldings everyday with a suitable tool. This will help clean the carbonized and burned food residues and will ensure the cooking efficiency.
- Oil cabinet should be cleaned after usage each time.
- If the buyer intends not to use the grill for a long period of time, the grill mouldings should be oiled and stored in a place with no humidity.
- The back-side chimneys should not be blocked at any time.
- The water-oil mixture can be discharged from the discharge valve at the back of the device.
- No food should be left at the cabinet part of the unit.

START-UP

- Put water in the water cabinet (7) (Figure C) – 5lt. Do not start-up with no water inside.
- Turn on the main gas valve.
- Put the grill gas button (5) to "  " position.

- At this position fire up the pilot (6). After firing up the pilot keep pressure on the button at least 10 seconds to make sure the thermocouple is heated up.
- You can adjust the flames to the required level by toggling "  " or "  " signs
- If the device is operated for the first time, keep the button pressed at pilot burner flame position for a while before ignition to discharge the air in the gas installation.
- Top surface temperature should be smaller than K80

TURNING OFF

- Turn the button (6) to position "  ". Then it will be just the pilot flame is lit
- To fully turn the device off, get the indicator to "0" sign.

MAINTENANCE

- Never perform maintenance without closing the main gas valve of the device.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water.
- Do not use cleaning substances and tools that may cause scratches on device surface.
- If required, use chemical cleaners.
- Do not clean the device with pressurized water or vapour.
- If the device will not be used for a long time, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.

ATTENTION: Any part replacement that may affect safety must be carried out by the authorized people. During maintenance and repair, keep the main gas valve closed and keep away fire. Always perform leakage check after repair or part replacement; use foam or gas detector for this aim. In case of any dangerous condition with the device, notify to the authorized service. Do not allow unauthorized people to interfere in the device.

DANGEROUS: Never allow leakage check to be performed with flame.

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.



marking directive, 93/68/EEC

TS EN 203-1 / Gas Powered Cooking Appliances – Part 1:General Safety Appliances

TS EN 203-2-1 Gas Fired Catering Equipments - Part 2-1: Specifications – Open-tops

TS EN 203-2-2 Gas Burning Devices – Part 2-2: Special Rules – Ovens

- **Limitation of Liability:** All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

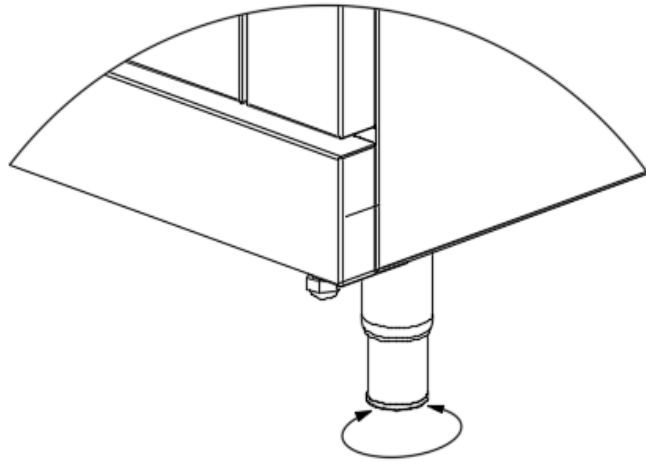


Figure A

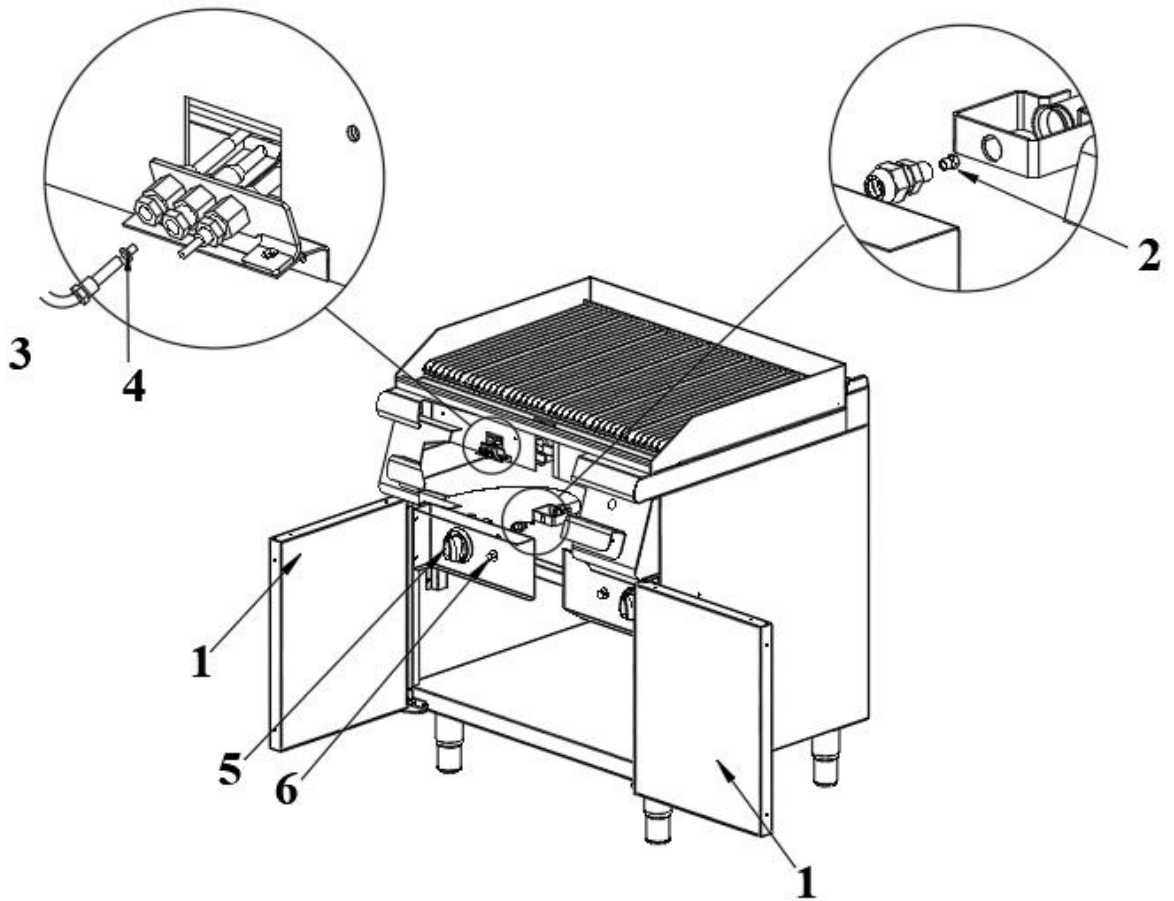


Figure B

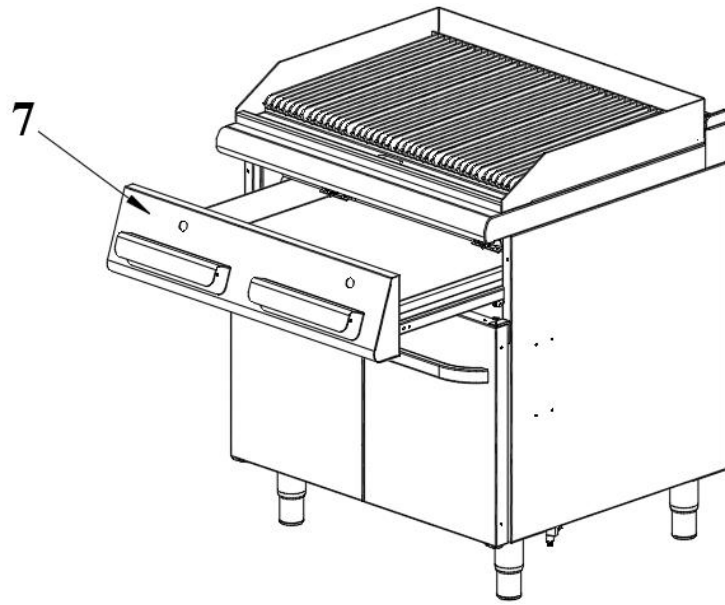


Figure C

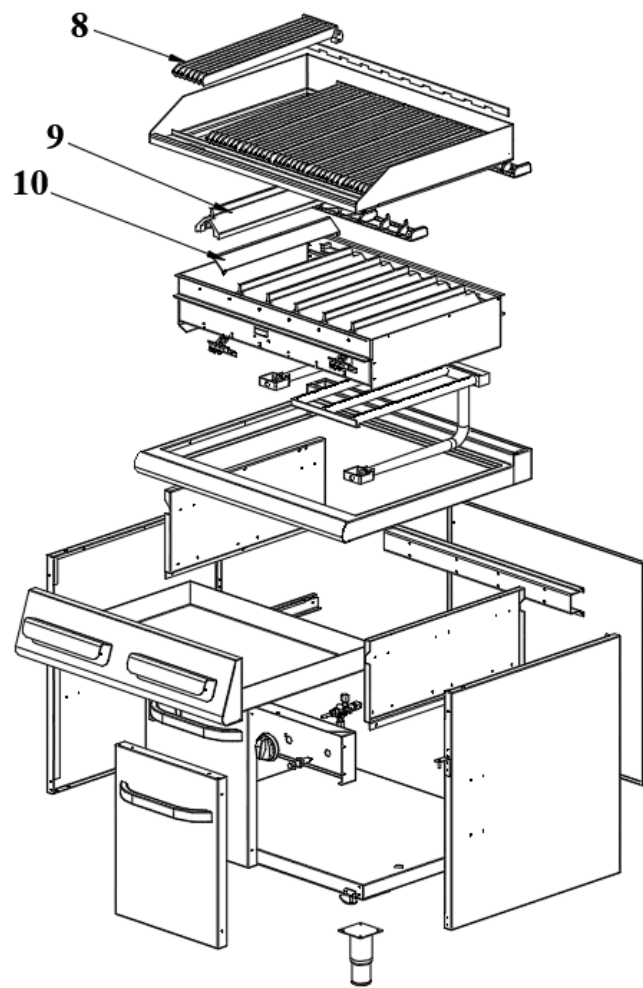
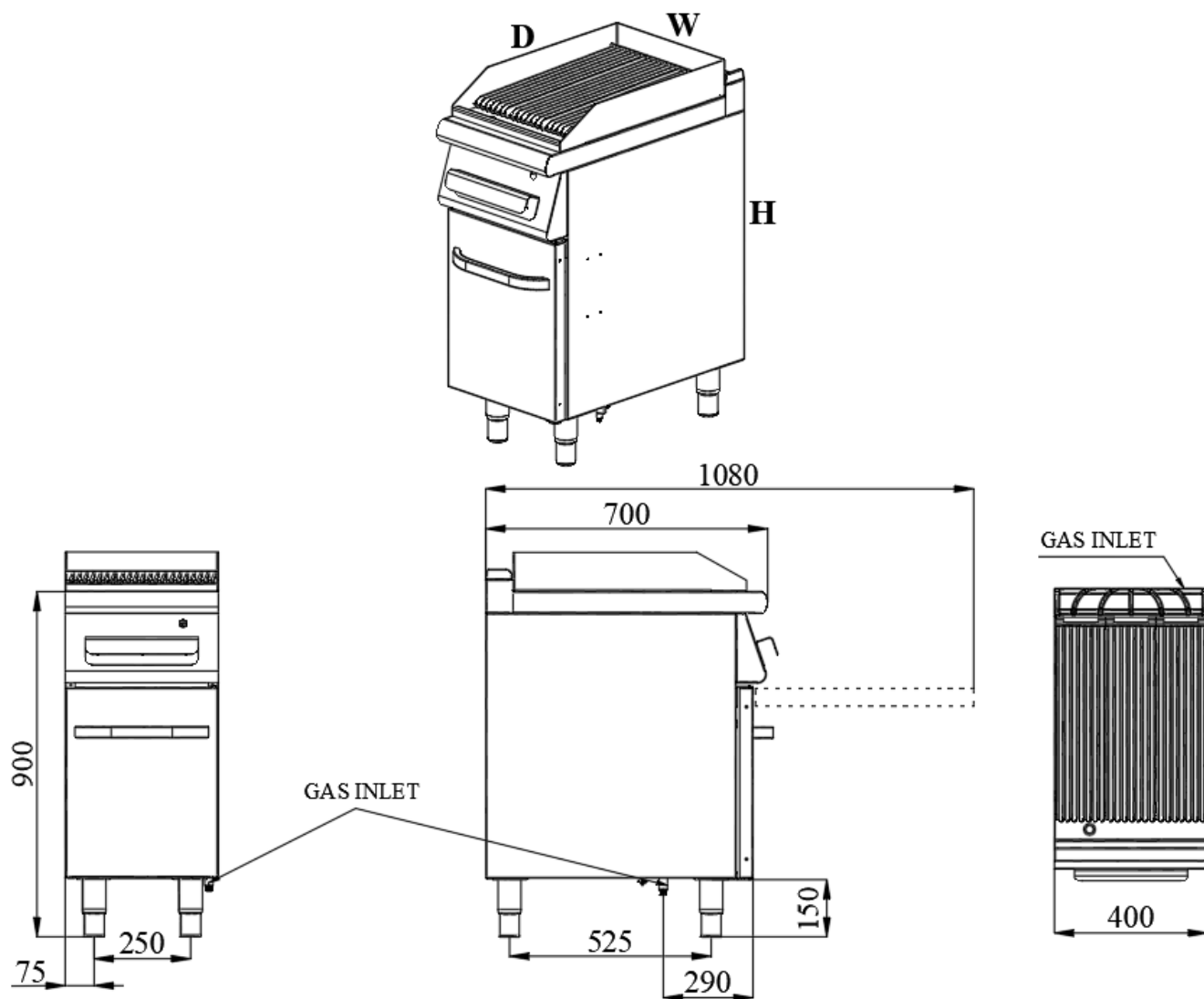


Figure D

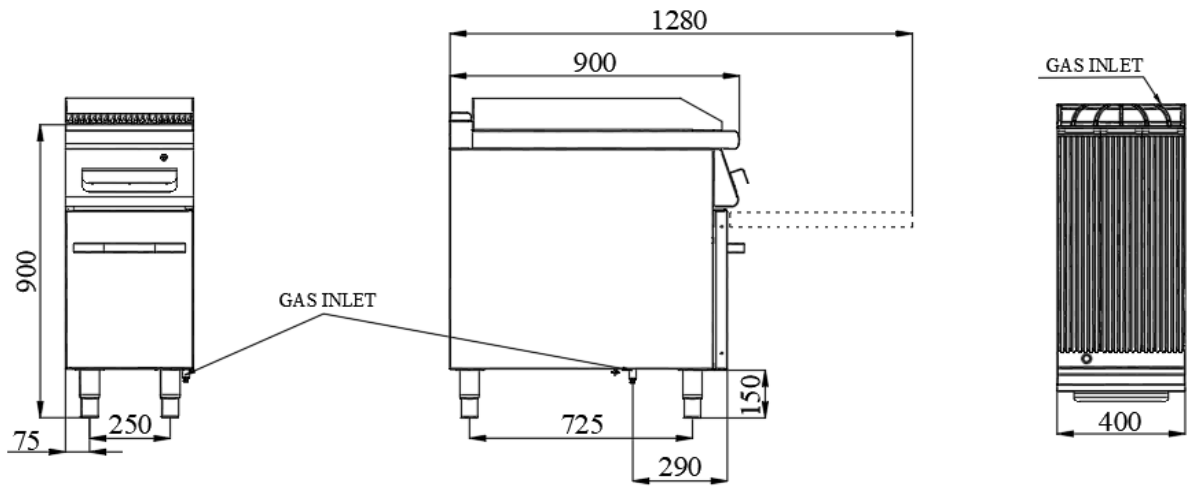
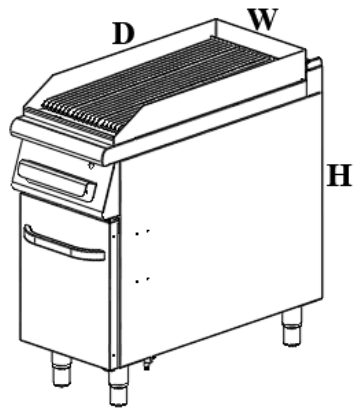
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas Inlet	Power	Working Gas Pressure	Weight	Volume
7178.0505	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	9 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	103 kg	0.45 m ³
7178.3210	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	11 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	87 kg	0.56 m ³
7178.3215	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	22 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	194 kg	1.05 m ³

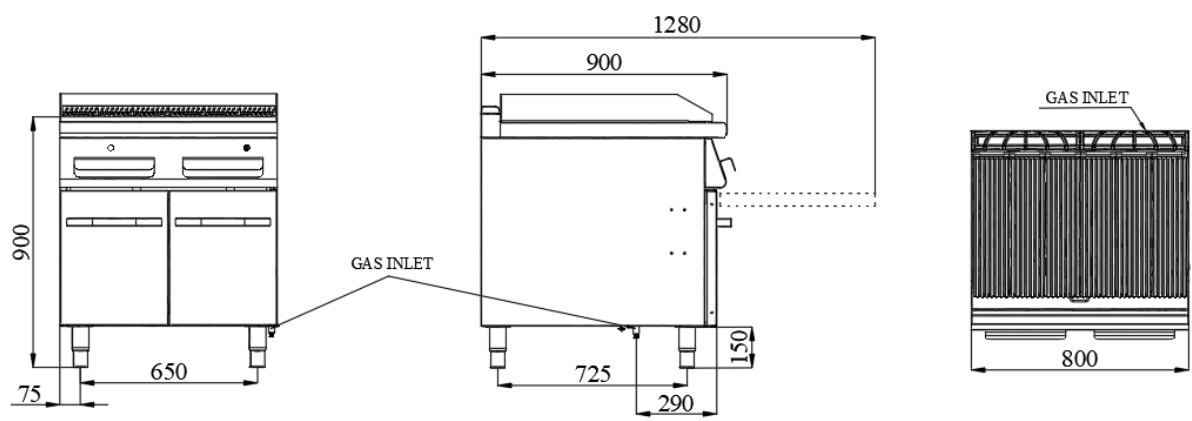
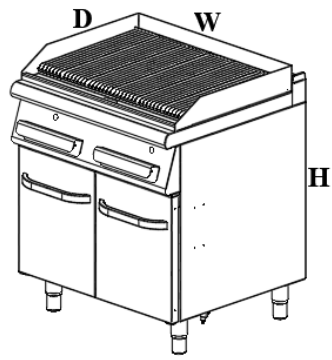
7178.0505

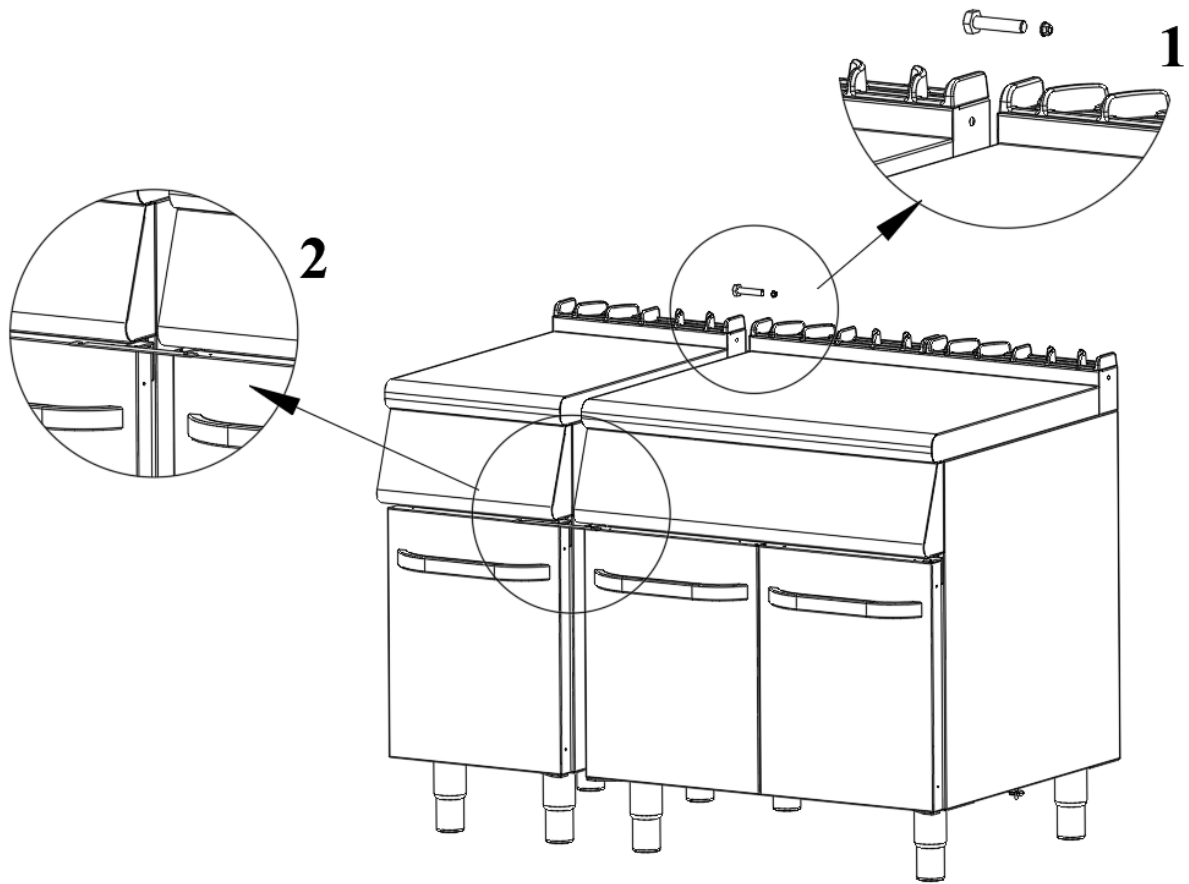


7178.3210

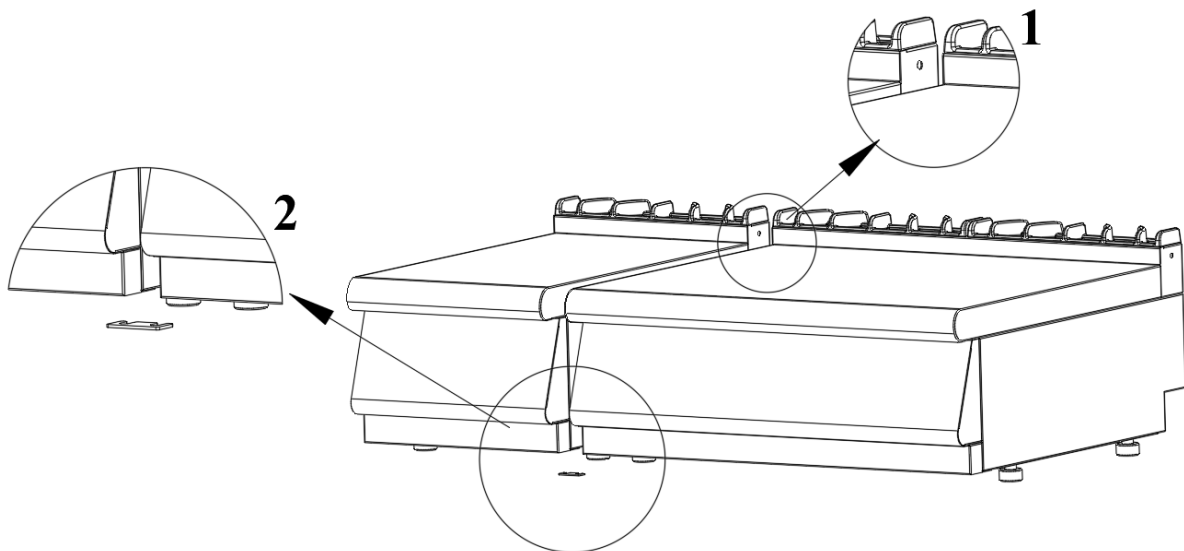


7178.3215





SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud



Waterige Gril (Gas)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip " Volledige Kwaliteit "in zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.



Explosie / brandgevaar.

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.0505	Gas watergrill, gegoten plaat	700
7178.3210	Gas watergrill, gegoten plaat	900
7178.3215	Gas watergrill, gegoten plaat	900

B. PRODUCTEN

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

INSTALLATIE INSTRUCTIES

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm afstand van de muurrand.

- Plaats het apparaat onder een gefilterde afzuigkap om alle geuren en dampen te verwijderen die vrijkomen tijdens het koken.
- Het apparaat moet op een vlak oppervlak worden geplaatst, op de juiste manier afgesteld op de vier verstelbare poten. (Zie figuur A)
- Verwijder de beschermende nylonlaag op het apparaat. Verwijder eventuele plakkerige deeltjes op het apparaat met een geschikte reiniger.
- Laat nooit ontvlambaar materiaal achter rond het apparaat.

GAASANSLUITING


- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de nationale en lokale gasnormen van het betreffende land.
- Het apparaat mag niet rechtstreeks op de buis worden aangesloten.
- De gaspoorten van het apparaat worden aangegeven met de label "GAS" op de behuizing van het apparaat.
- De verbinding met de gasinstallatie moet worden gemaakt met een flexibele buis en kogelklep. Bevestig de kogelkraan op een plaats uit de buurt van hitte en gemakkelijk toegankelijk in geval van gevaar.
- Flexibele verbindingsleidingen moeten om de 5 jaar regelmatig worden vervangen.
- Nadat de gasinlaataansluitingen zijn voltooid, controleer mogelijke gaslekken.
- Voorzie het apparaat van gas en druk zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Als het type gas waarop het apparaat is ingesteld niet overeenkomt met het geïnstalleerde type gas, volg dan de onderstaande instructies.

WAARSCHUWING: Alle aanpassingen en aanpassingen aan de gasinstallatie en apparaataansluiting moeten worden uitgevoerd door bevoegde personen.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GAS TYPES




- Als het apparaat op de gasinstallatie is aangesloten, sluit dan de hoofdgasinlaatklep.
- Installatie van de branderuitlaat (Figuur B)
 - a. Verwijder de kookplaat (1), de bovenste kookklep (2) en de oliecarter (3).
 - b. Vervang het mondstuk (5) met een mondstuk dat geschikt is voor het type gas.
 - c. Pas de vlam van de waakvlam aan door de bout (4) te draaien.

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN **AANDACHTSPUNTEN**


- Zorg ervoor dat u het apparaat geopend heeft en wacht daarna voordat u gaat koken. Dit zal ervoor zorgen dat de bovenste beschermende olie gaat verdampen.
- Houd de bedieningsknop "  " in de stand terwijl u niet aan het koken bent. Dit zal voor u zorgen voor een zuiniger gebruik
- Controleer het waterpeil in de tank regelmatig. Als het waterniveau laag is, vul dan opnieuw.
- Reinig de grill ruimtes dagelijks met een geschikt gereedschap. Dit zal ervoor zorgen dat de kookefficiëntie stijgt door verkoolde en verbrande voedselresten te verwijderen.

- De olietank moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
- Als de koper van plan is om de grill gedurende langere tijd niet te gebruiken, moeten de grillruimten worden ingesmeerd met olie en worden bewaard in een vochtvrije omgeving.
- Schoorstenen aan de achterzijde mogen nooit worden geblokkeerd.
- Het water-olie mengsel kan worden afgevoerd via de afvoerklep aan de achterkant van het apparaat.
- Er mag geen voedsel in het kast gedeelte van het apparaat achterblijven.

BEGIN

- Plaats water in de waterkast (7) (Figuur C) (7178.0505 5lt). Gebruik het apparaat niet zonder water.
- Open de hoofdgasklep
- Draai de grill knop naar de "  " positie.
- Ontsteek de waakvlam (6) in deze positie. Nadat de pilot is afgevuurd, houdt de knop ten minste 10 seconden ingedrukt om ervoor te zorgen dat het thermokoppel warm is.
- "  " Of gebruik de "  " tekens om het vuur op het gewenste niveau in te stellen.
- Als dit de eerste keer is dat het apparaat wordt gestart, houdt u de knop in de positie van de waakvlam ingedrukt om lucht uit de gasinstallatie te verwijderen.
- De oppervlaktetemperatuur moet lager zijn dan K80.

UITSCHAKELEN

- Draai de knop naar positie "  " (6). In dit geval brandt alleen de pilotvlam.
- Als u het apparaat volledig wilt uitschakelen, trekt u de indicator naar het teken "0".

ONDERHOUD

- Gebruik het apparaat nooit zonder de hoofdgasklep te sluiten.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het afveegt met een doek gedrenkt in warm zeepsop.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik indien nodig chemische reinigingsmiddelen.
- Maak het apparaat niet schoon met water of stoom.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline.

WAARSCHUWING: Elke vervanging van onderdelen die de veiligheid kan beïnvloeden, moet door de bevoegde personen worden uitgevoerd. Houd tijdens onderhoud en reparatie de hoofdgasklep gesloten en uit de buurt van vuur. Voer na elke reparatie of vervanging een lektest uit met een schuim- of gasdetector. In geval van een gevaarlijke situatie met het apparaat, informeer de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.

GEVAARLIJK: Laat de lekcontrole nooit met vuur uitvoeren.

Informatie over compatibiliteit

Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

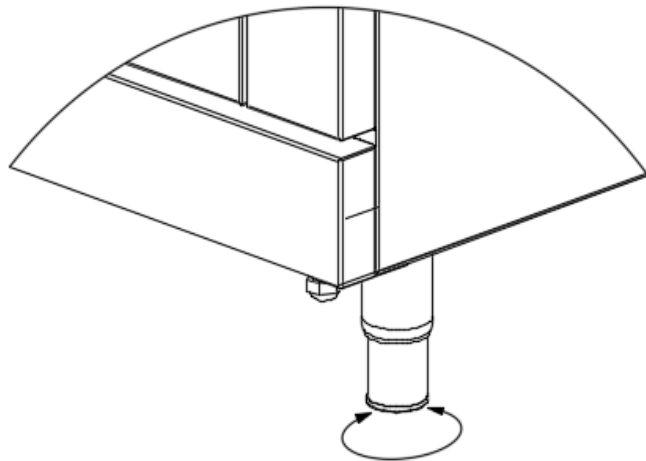
TS EN 203-1 / Op gas gestookte kooktoestellen –Deel 1: Algemene veiligheidsvoorzieningen

TS EN 203-2-1 Verbrandingsapparatuur voor gasverbranding- Deel 2-1: - Specificaties- Open-tops

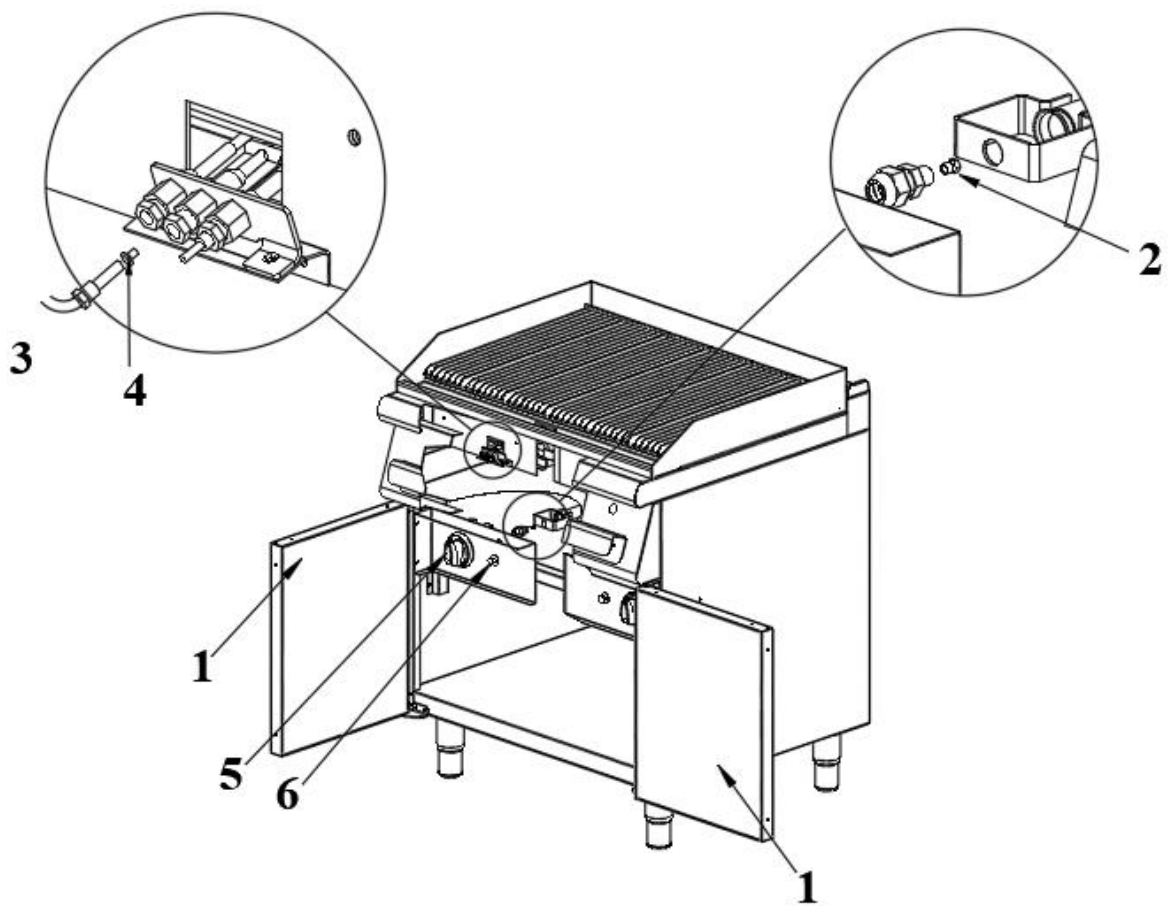
TS EN 203-2-2 Gasverbrandingsapparatuur- Deel 2-2: - Speciale regels- Ovens

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

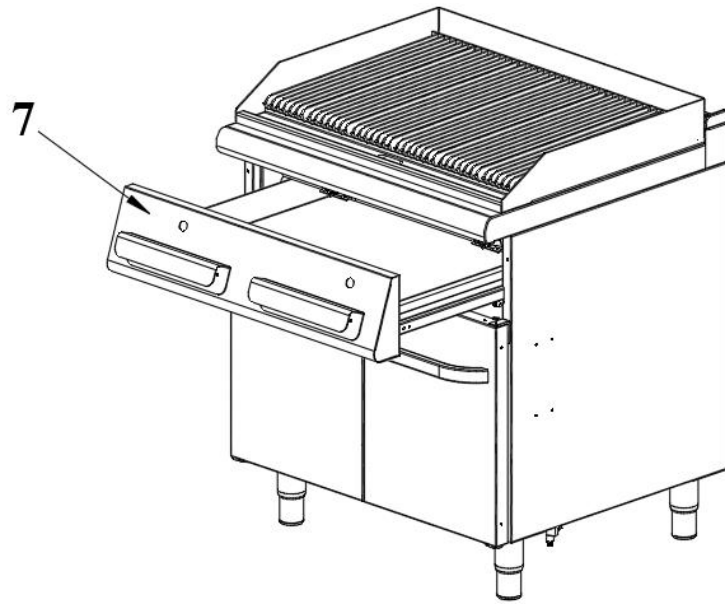
E. FIGUUR



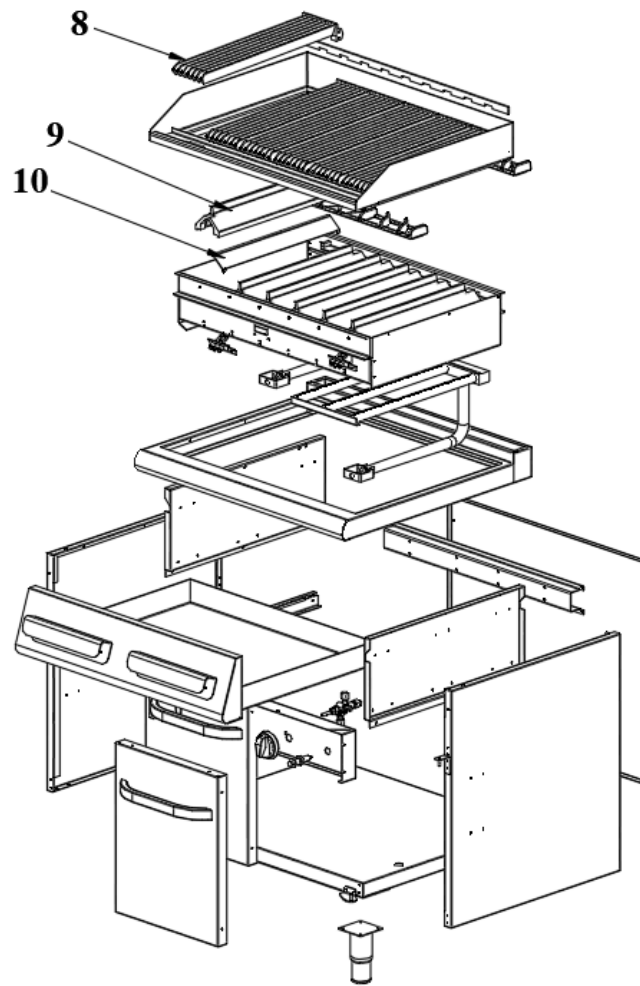
Figuur A



Figuur B



Figuur C

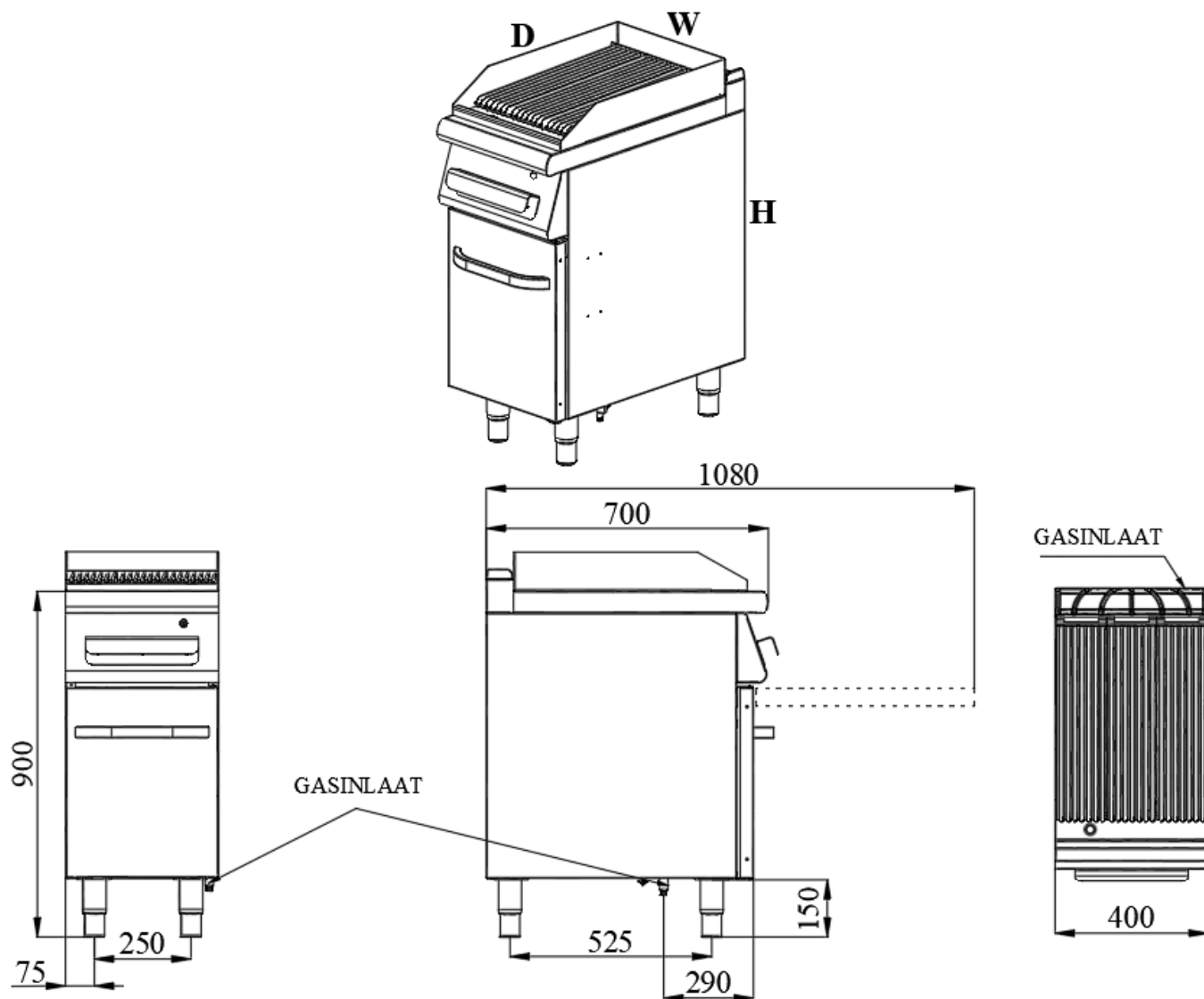


Figuur D

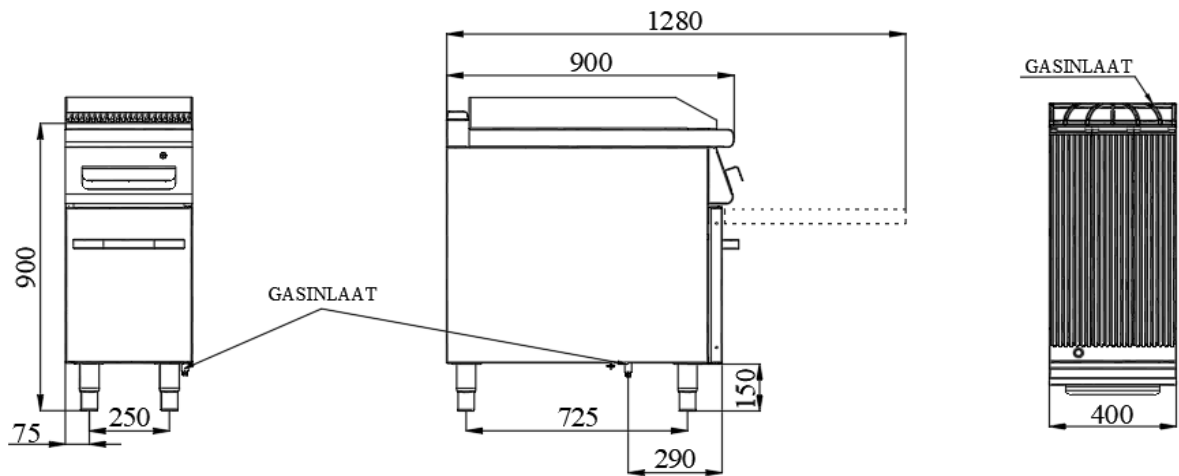
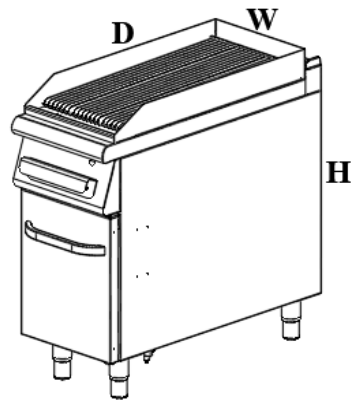
F. PRODUCTTEKENINGEN

Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Vermogen	Werkende Gasdruk	Gewicht	Volume
7178.0505	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	9 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	103 kg	0.45 m ³
7178.3210	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	11 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	114 kg	0.56 m ³
7178.3215	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	22 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	220 kg	1.05 m ³

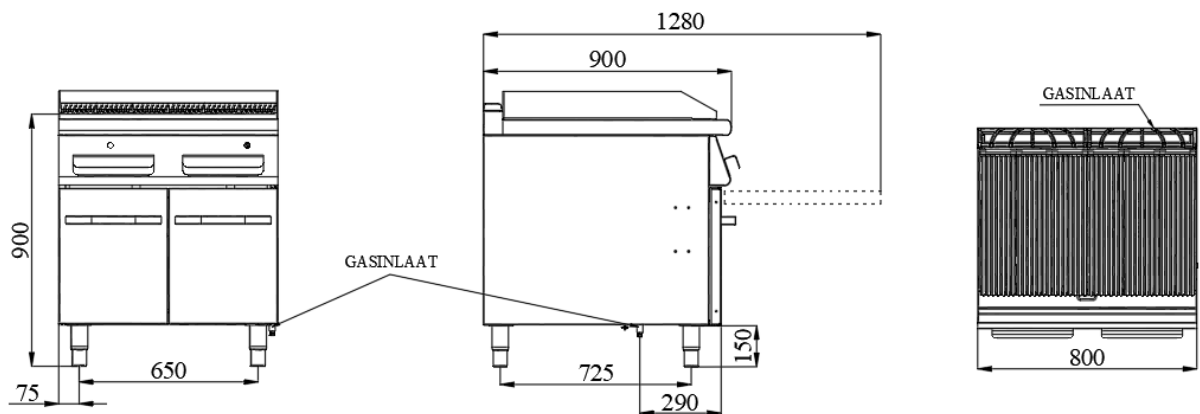
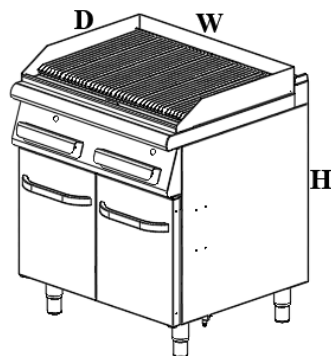
7178.0505

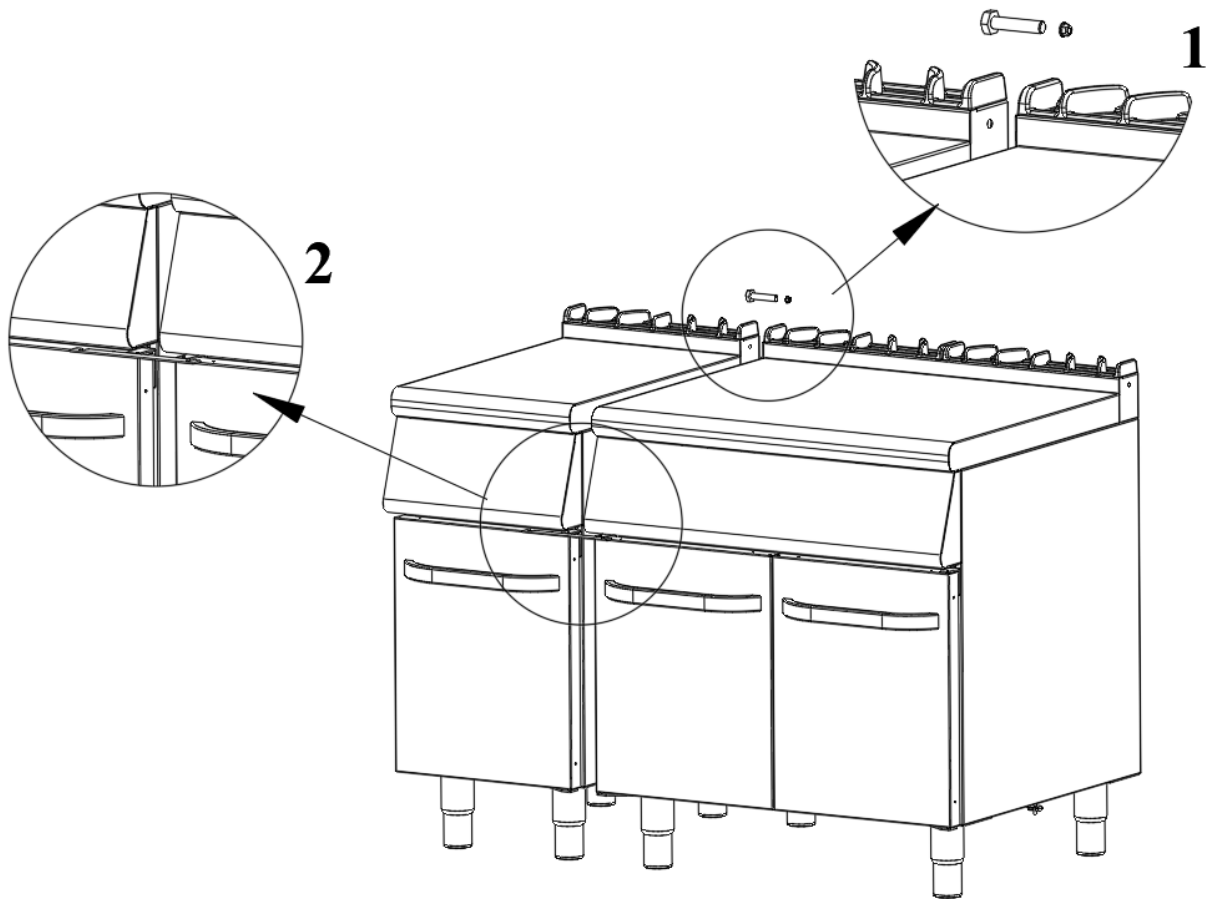


7178.3210

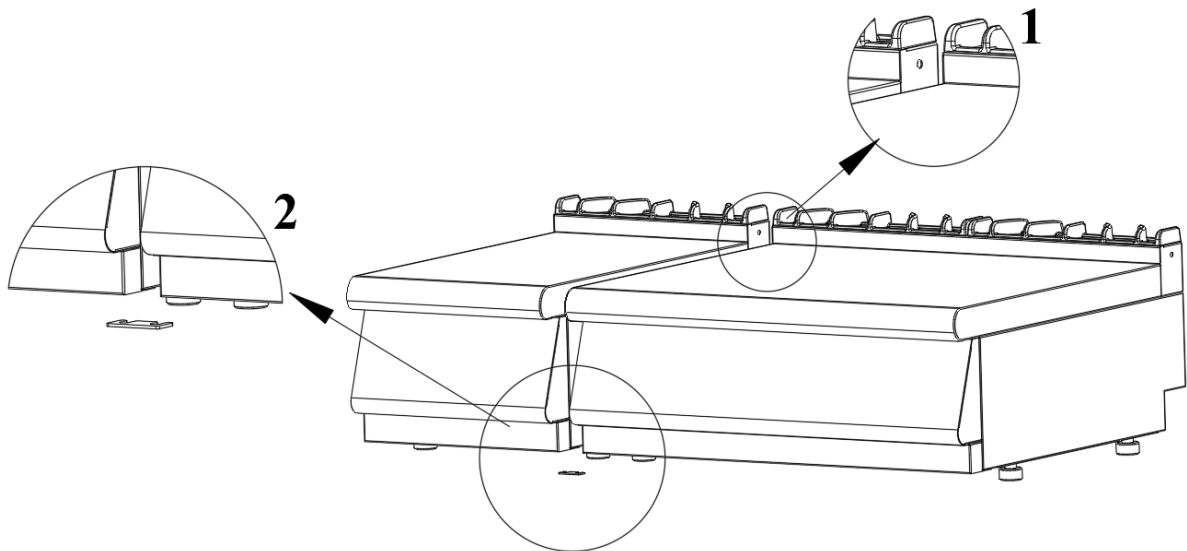


7178.3215





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Wassergrill (Gasbetrieb)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG: Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.0505	Gasbetrieb wassergrill, gussplatte	700
7178.3210	Gasbetrieb wassergrill, gussplatte	900
7178.3215	Gasbetrieb wassergrill, gussplatte	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss von einem erfahrenen technischen Team durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Wand entfernt auf.
- Stellen Sie das Gerät unter eine gefilterte Abzugshaube, um Gerüche und Dämpfe zu entfernen, die während des Betriebes freigesetzt werden können.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)

- Entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes. Entfernen Sie anhaftende Partikel mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.

Gasanschluss

- Das Gerät muss gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des betreffenden Landes angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht direkt an die Rohrleitung angeschlossen werden.
- Die Gasanschlüsse des Geräts sind auf dem Gerätegehäuse mit dem Etikett "GAS" gekennzeichnet.
- Der Anschluss an das Gassystem erfolgt über ein flexibles Rohr und einem Kugelhahn. Bringen Sie den Kugelhahn an einem Ort an, der nicht der Hitze ausgesetzt ist und bei Gefahr leicht zugänglich ist.
- Flexible Verbindungsrohre sollten regelmäßig alle 5 Jahre ausgetauscht werden.
- Überprüfen Sie nach Abschluss der Gaszufuhrverbindung nach möglichen Gasaustritt.
- Versorgen Sie das Gerät mit Gas und Druck wie auf dem Typenschild angegeben. Wenn die Gasart, auf die das Gerät eingestellt ist, nicht der installierten Gasart entspricht, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

ACHTUNG: Alle Einstellungen und Änderungen an der Gasinstallation und am Geräteanschluss dürfen nur von autorisierten Personen vorgenommen werden.

UMRÜSTEN AUF UNTERSCHIEDLICHE GASARTEN

- Wenn das Gerät an das Gassystem angeschlossen ist, schließen Sie das Gas-Haupteinlassventil.
- Installation der Oberhitze-Düse (Abb. B)
 - a. Entfernen Sie das Grillfeld (1), die obere Klappe (2) und die Ölwanne (3)
 - b. Ersetzen Sie die Düse (5) durch eine für die Gasart geeignete Düse.
 - c. Stellen Sie die Zündflamme durch Drehen der Schraube (4) ein.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

- Schalten Sie das Gerät unbedingt ein und warten Sie, bevor Sie es verwenden. Dadurch kann der Ölschutzfilm auf den Oberflächen verdunsten.
- Wenn das Gerät nicht im Einsatz ist halten Sie die Einstellung "🔥" auf der Position "Zündflamme". Dies wird eine wirtschaftlichere Nutzung für Sie bieten.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand im Tank. Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, füllen Sie Wasser nach.
- Reinigen Sie die Grillschlitze täglich mit einem geeigneten Werkzeug. Dies trägt zur Effizienz der Zubereitung bei, indem verkohlte und verbrannte Speisereste entfernt werden.
- Der Öltank muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Wenn der Käufer den Grill längere Zeit nicht benutzen möchte, sollten der Grillrost eingefettet und in einer feuchtigkeitsfreien Umgebung gelagert werden.
- Die hinteren Dunstabzüge dürfen niemals blockiert werden.

- Das Wasser-Öl-Gemisch kann über das Ablassventil auf der Geräterückseite abgelassen werden.
- Im Schrankfach des Geräts dürfen sich keine Lebensmittel befinden.

INBETRIEBNAHME

- Füllen Sie Wasser in den Wassertank (7) (Abbildung C) – 5lt. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Hauptgasventil öffnen.
- Drehen Sie den Grillknopf in die Position "★".
- In dieser Position die Zündflamme (6) zünden. Halten Sie nach dem Zünden die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um sicherzustellen, dass das Thermoelement warm ist.
- "🔥" Verwenden Sie die Auswahl "🔥" oder, um das Feuer auf die erforderliche Stufe einzustellen.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, halten Sie die Schalter in der Zündflammenposition gedrückt, um das Gassystem zu entlüften.
- Die Oberflächentemperatur sollte unter K80 liegen.

ABSCHALTEN

- Drehen Sie den Knopf auf Position (6) "★". In diesem Fall leuchtet nur die Zündflamme
- Um das Gerät vollständig auszuschalten, ziehen Sie die Anzeige auf die Markierung "0".

WARTUNG

- Das Gerät niemals warten, ohne das Hauptgasventil zu schließen.
- Wischen Sie das Gerät vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Kratzer auf der Geräteoberfläche verursachen könnten.
- Verwenden Sie wenn erforderlich chemische Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfdruck.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaseline ein.

ACHTUNG: Jeder Austausch von Teilen, der die Sicherheit beeinträchtigen kann, muss von Fachleuten durchgeführt werden. Halten Sie während der Wartung und Reparatur das Hauptgasventil geschlossen und fern von offenem Feuer. Führen Sie nach jeder Reparatur oder jedem Austausch eine Dichtheitsprüfung mit einem Schaum- oder Gasdetektor durch. Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.

GEFAHR: Die Dichtheitsprüfung niemals mit Feuer durchführen.

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.

 Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

TS EN 203-1 / Gaskochgeräte - Teil 1: Allgemeine Sicherheitseinrichtungen

TS EN 203-2-1 Gasbrennergeräte für Lebensmittel - Teil 2-1: Technische Daten - Offene Abdeckungen

TS EN 203-2-2 Gasbrennergeräte - Teil 2-2: Sonderregeln - Backöfen

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden.

E. ABBILDUNG

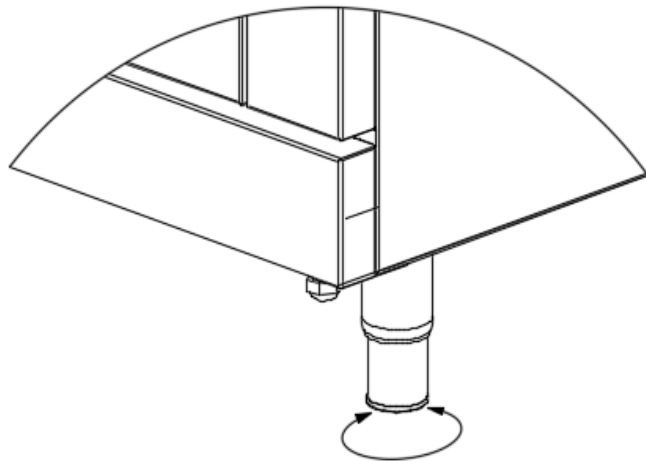


Abbildung A

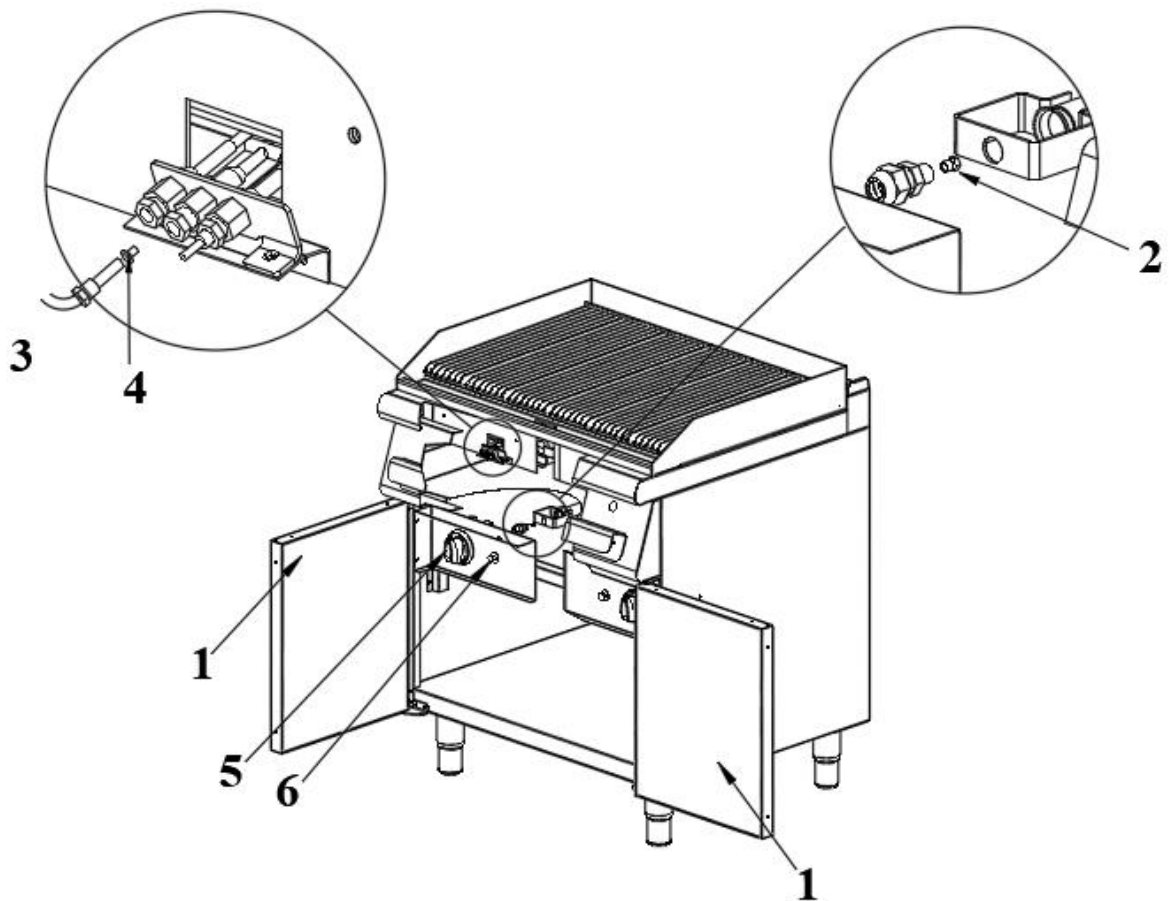


Abbildung B

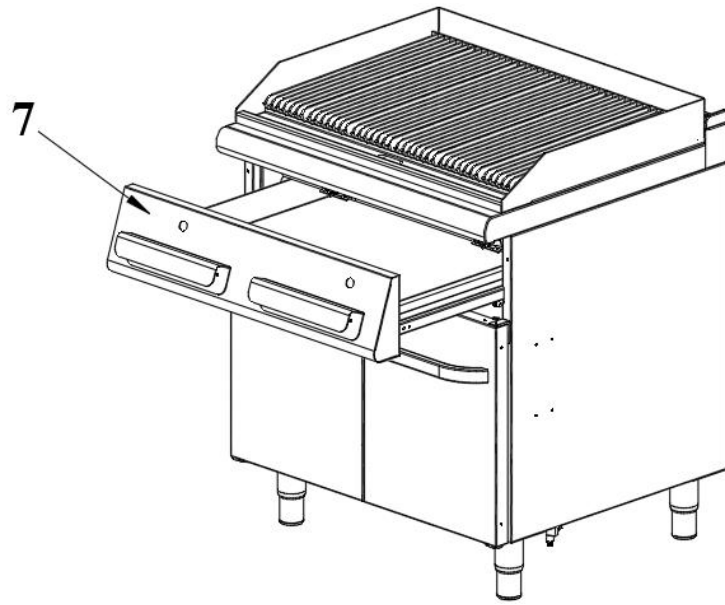


Abbildung C

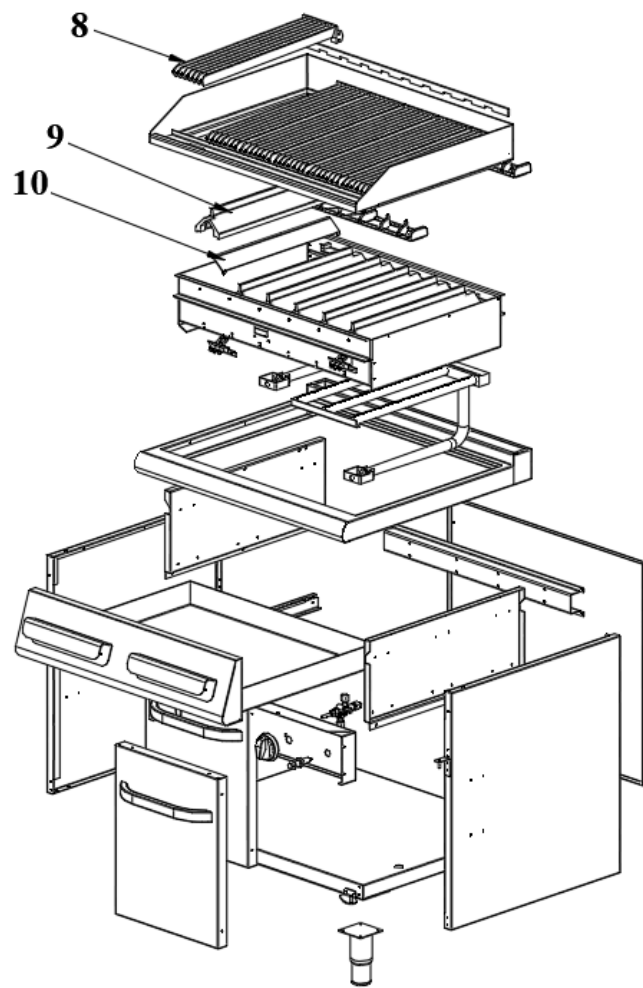
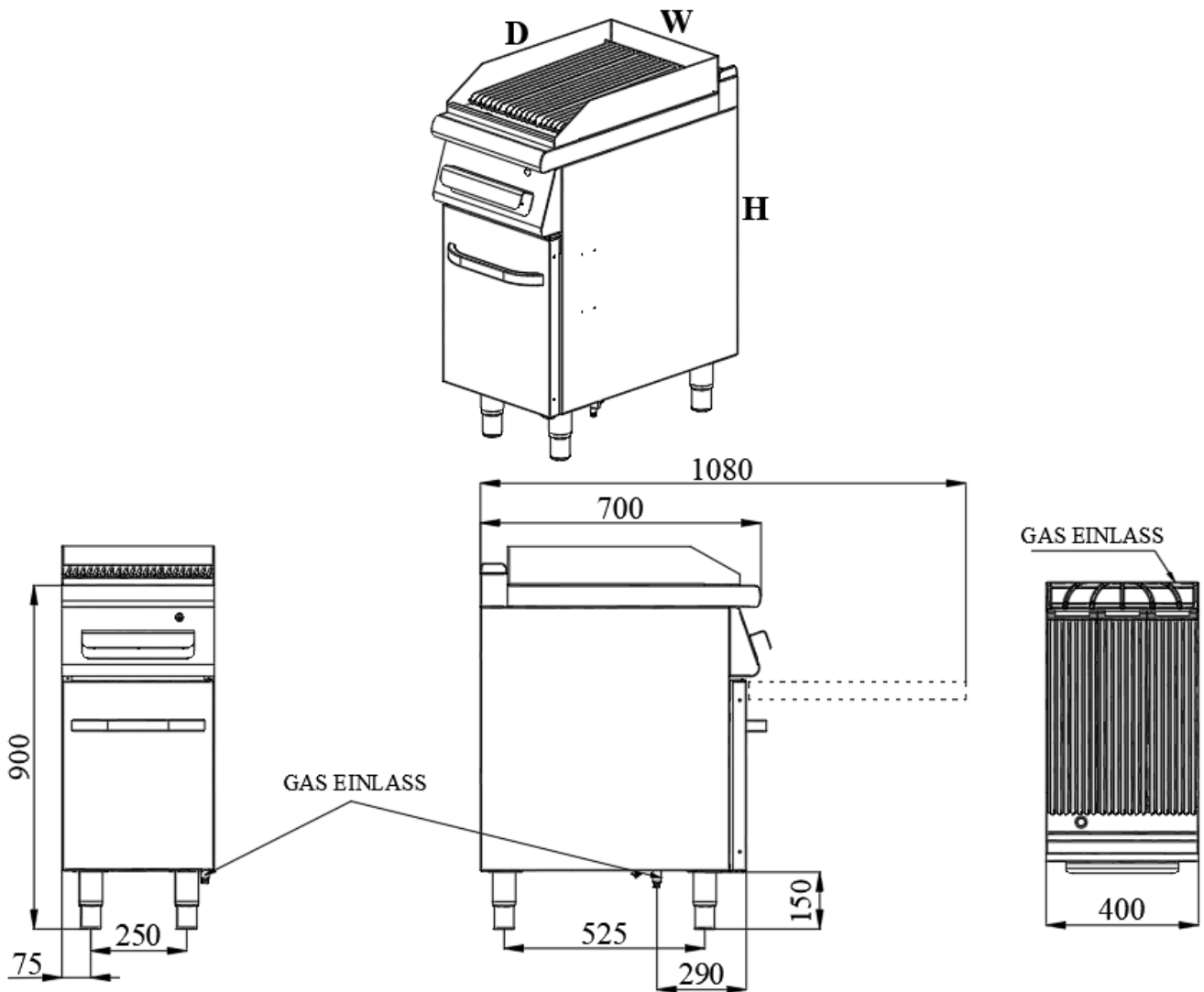


Abbildung D

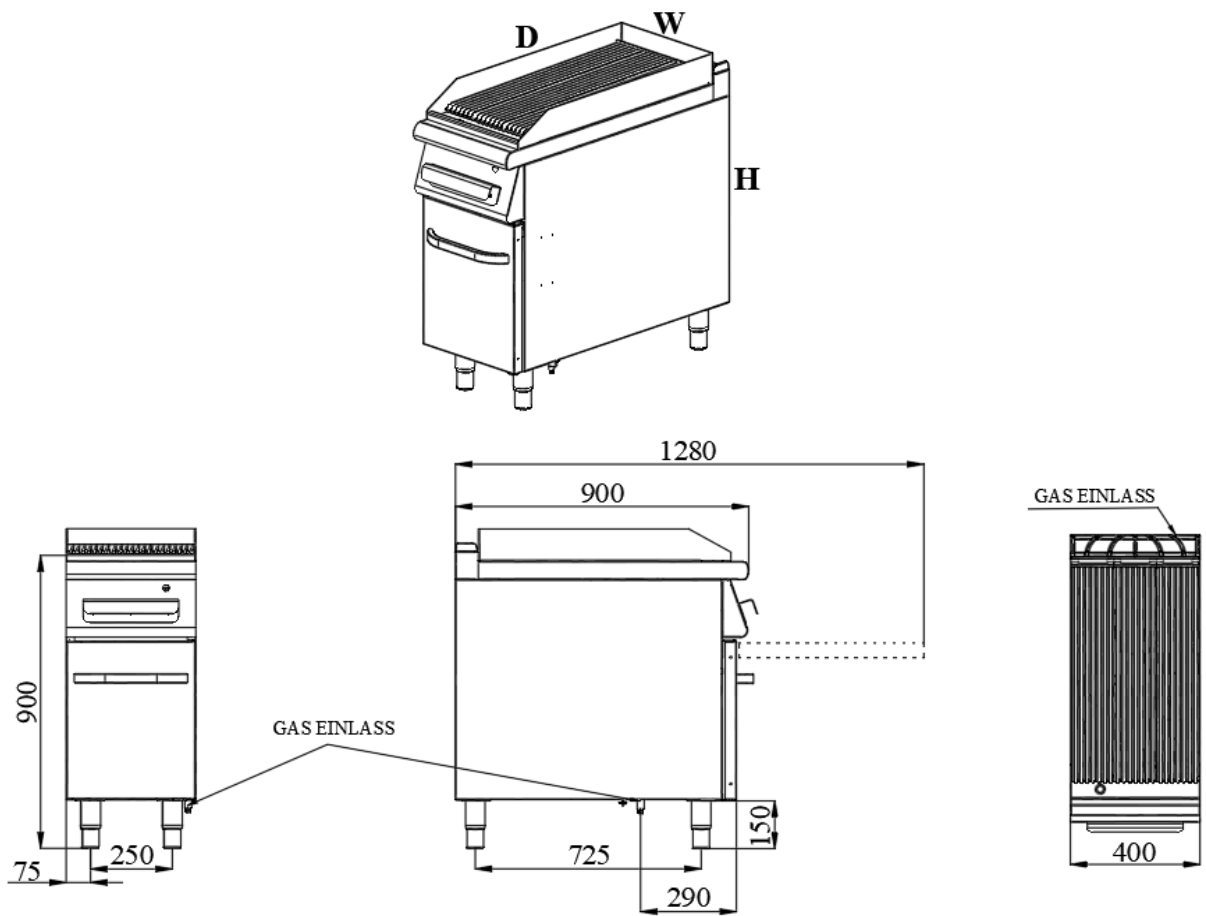
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen
7178.0505	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	9 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	103 kg	0.45 m ³
7178.3210	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	11 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	114 kg	0.56 m ³
7178.3215	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	22 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	220 kg	1.05 m ³

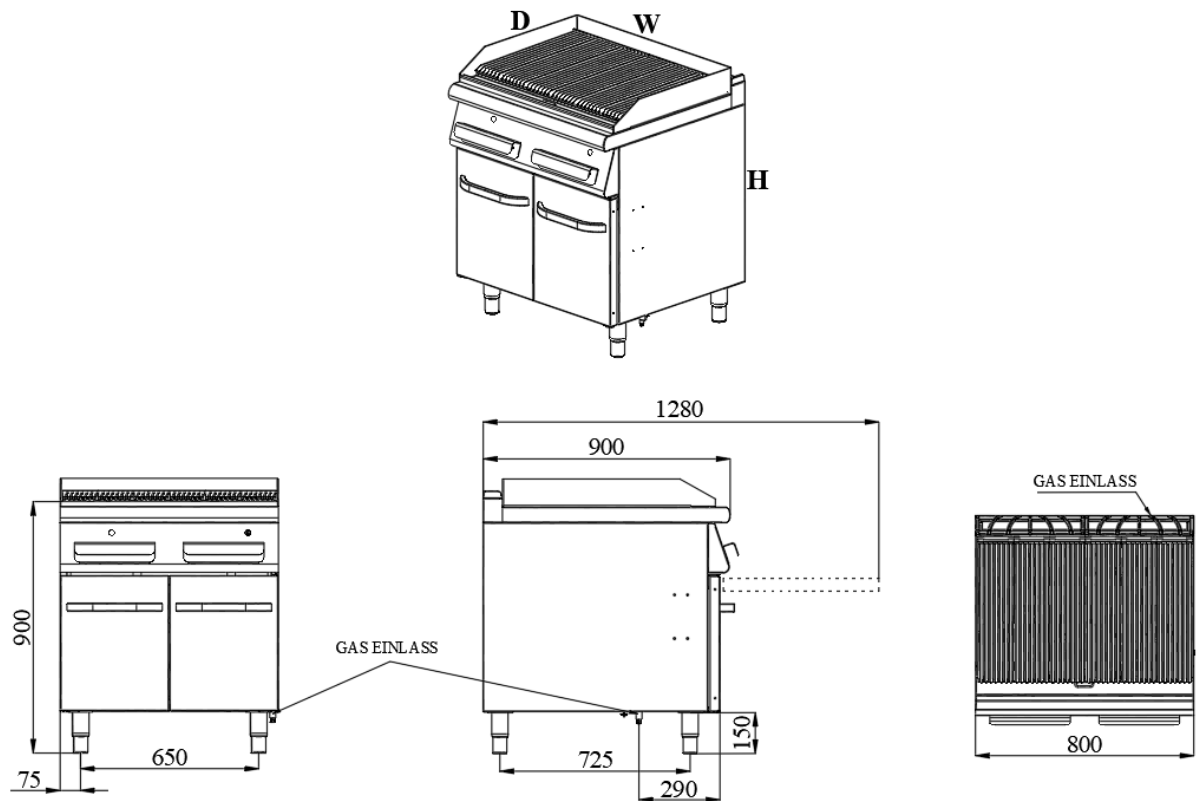
7178.0505

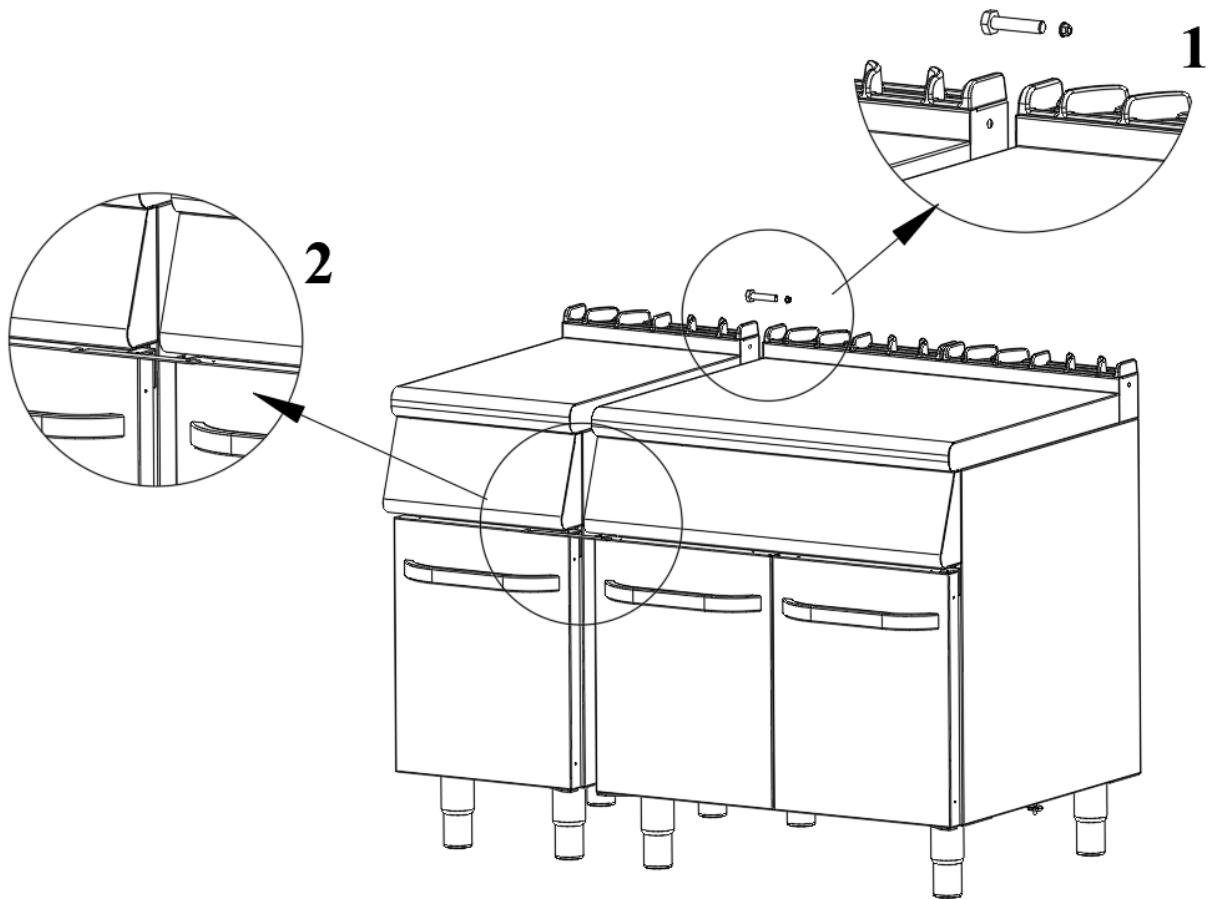


7178.3210

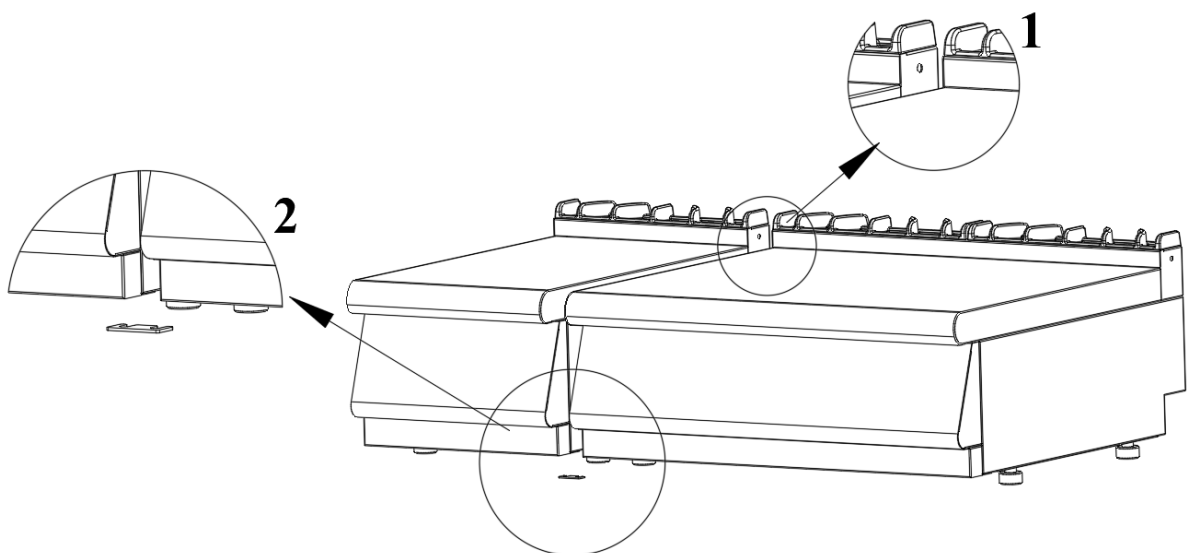


7178.3215

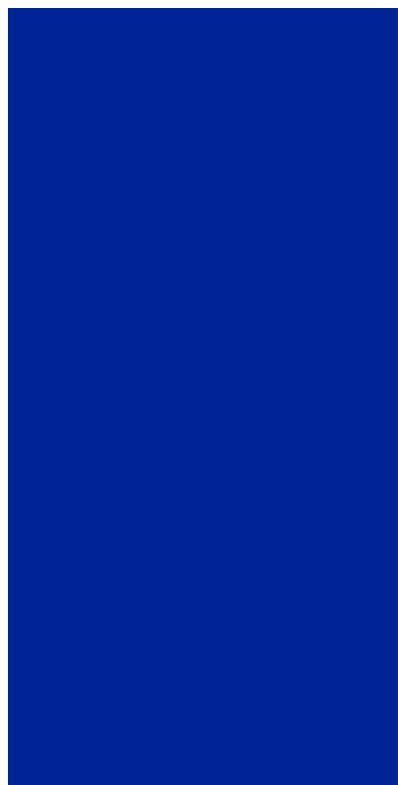




SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Gril Avec Bac A Eau (A Gaz)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Pleine Qualité" dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT : L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.0505	Gril à gaz et à eau, plaque coulée	700
7178.3210	Gril à gaz et à eau, plaque coulée	900
7178.3215	Gril à gaz et à eau, plaque coulée	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- L'installation et le réglage de l'appareil doit être effectué par une équipe technique expérimentée.
- Positionnez l'appareil avec un écart de 10 cm au moins entre le mur.
- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée pour éliminer les odeurs et les vapeurs pouvant se dégager pendant la cuisson.

- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant sur ses quatre pieds réglables. (Figure A)
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

Raccordement De Gaz

- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné.
- L'appareil ne doit pas être directement raccordé au tuyau.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont indiquées avec une étiquette "GAZ " sur le corps de l'appareil.
- Le raccordement à l'installation de gaz sera effectué avec le tuyau flexible et la vanne à bille. Fixez la vanne à bille dans un endroit à l'abri de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Les tuyaux de raccordement flexibles doivent être remplacés régulièrement tous les 5 ans.
- Une fois les raccordements d'entrée de gaz terminés, vérifiez les fuites éventuelles de gaz.
- Alimentez l'appareil avec le gaz et la pression comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Si le type de gaz selon lequel l'appareil est réglé ne correspond pas au type de gaz installé, suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION: Tous les réglages et modifications de l'installation de gaz et du raccordement de l'appareil doivent être effectués par des personnes agréées..

RÉGLAGE AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Si l'appareil est branché à l'installation de gaz, fermez la vanne d'entrée de gaz principale.
- Installation de l'injecteur du brûleur (Figure B)
 - a. Soulevez la grille de cuisson (1), le couvercle supérieur (2) et le réservoir d'huile (3).
 - b. Remplacez l'injecteur (5) par un autre injecteur adapté au type de gaz
 - c. Réglez la flamme pilote en tournant le boulon (4).

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

- Assurez-vous d'allumer l'appareil et attendre avant de cuisiner. Cela permettra à l'huile protectrice supérieure de s'évaporer.
- Pendant que vous ne cuisinez pas, maintenez le bouton de commande en position "🔥". Il vous offrira une utilisation plus économique.
- Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le réservoir. Si le niveau d'eau est bas, remplissez à nouveau.

- Nettoyez quotidiennement les espaces de la grille avec un outil approprié. Cela contribuera à l'efficacité de la cuisson en éliminant les résidus d'aliments carbonisés et brûlés.
- Le réservoir d'huile doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Si l'acheteur n'utilisera pas le gril pendant une longue période, les espaces de la grille doivent être lubrifiés et l'appareil doit être stocké dans un environnement sans humidité.
- Les cheminées à l'arrière ne doivent jamais être bloquées.
- Le mélange d'eau-huile peut être évacué par la vanne de vidange située à l'arrière de l'appareil.
- Aucun aliment ne doit être laissé dans le placard de l'appareil.

ALLUMER

- Ajoutez de l'eau dans le bac à eau (7) (Figure C) – 5lt. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau.
- Ouvrez la vanne de gaz principal.
- Tournez le bouton du gril à la position "★".
- Allumer le pilote (6) dans cette position. Après avoir allumé le pilote, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 10 secondes pour vous assurer que le thermocouple est chaud.
- "🔥" Ou vous pouvez régler la flamme au niveau souhaité en utilisant les signes "🔥".
- Si l'appareil est démarré pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position de flamme pilote pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.
- La température de la surface supérieure doit être inférieure à K80.

ÉTEINDRE

- Tournez le bouton à la position (6) "★". Dans ce cas, seule la flamme pilote sera allumée. Dans ce cas, seule la flamme pilote sera allumée.
- Pour éteindre complètement l'appareil, placez l'indicateur sur le repère "0".

MAINTENANCE

- Ne jamais faire la maintenance sans fermer la vanne de gaz principale de l'appareil.
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur à haute pression.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline.

ATTENTION: Tout remplacement de pièce susceptible d'affecter la sécurité doit être effectué par les personnes agréées. Pendant la maintenance et les réparations, maintenez la soupape de gaz principale fermée et à l'écart du feu. Effectuez un test d'étanchéité après chaque réparation ou remplacement à l'aide d'un détecteur de mousse ou de gaz. En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laisser jamais des personnes non agréées intervenir l'appareil.

DANGEREUX : Ne jamais permettre que le contrôle d'étanchéité soit effectué au feu.

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



TS EN 203-1 / Dispositifs de cuisson à gaz- Chapitre 1: Dispositifs de sécurité générale

TS EN 203-2-1 Équipements alimentaire à combustion de gazChapitre 2-1 Spécifications-
Parties supérieures ouvertes

TS EN 203-2-2 Appareils à combustion de gaz – Chapitre 2-2: Règles spéciales -
Cuisinières

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

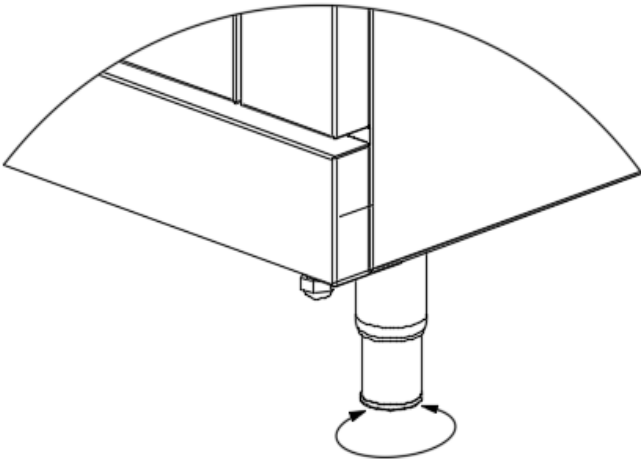


Figure A

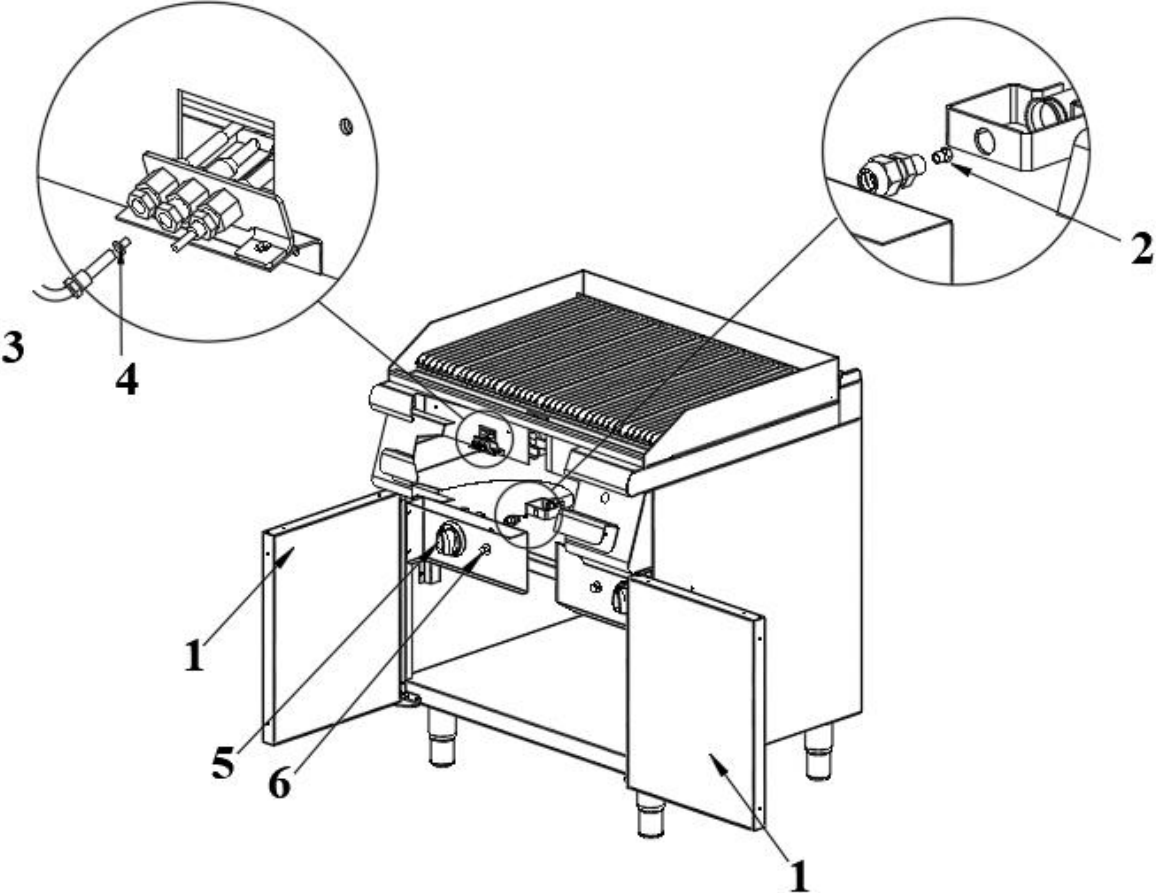


Figure B

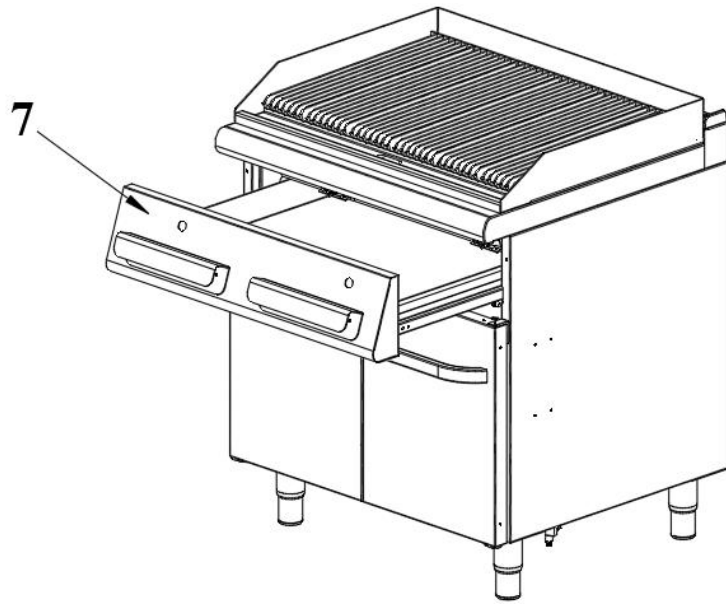


Figure C

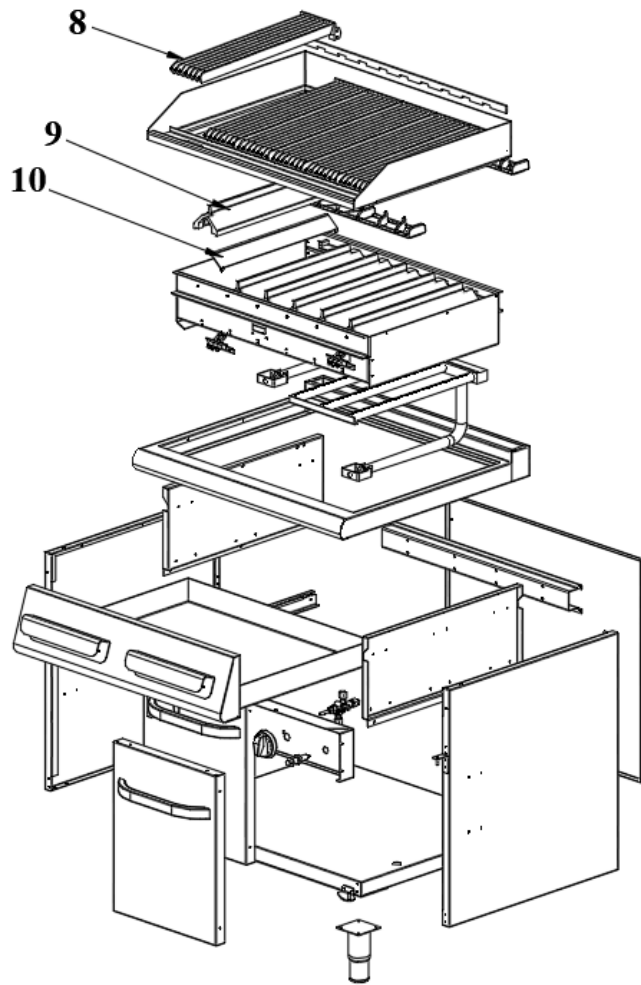
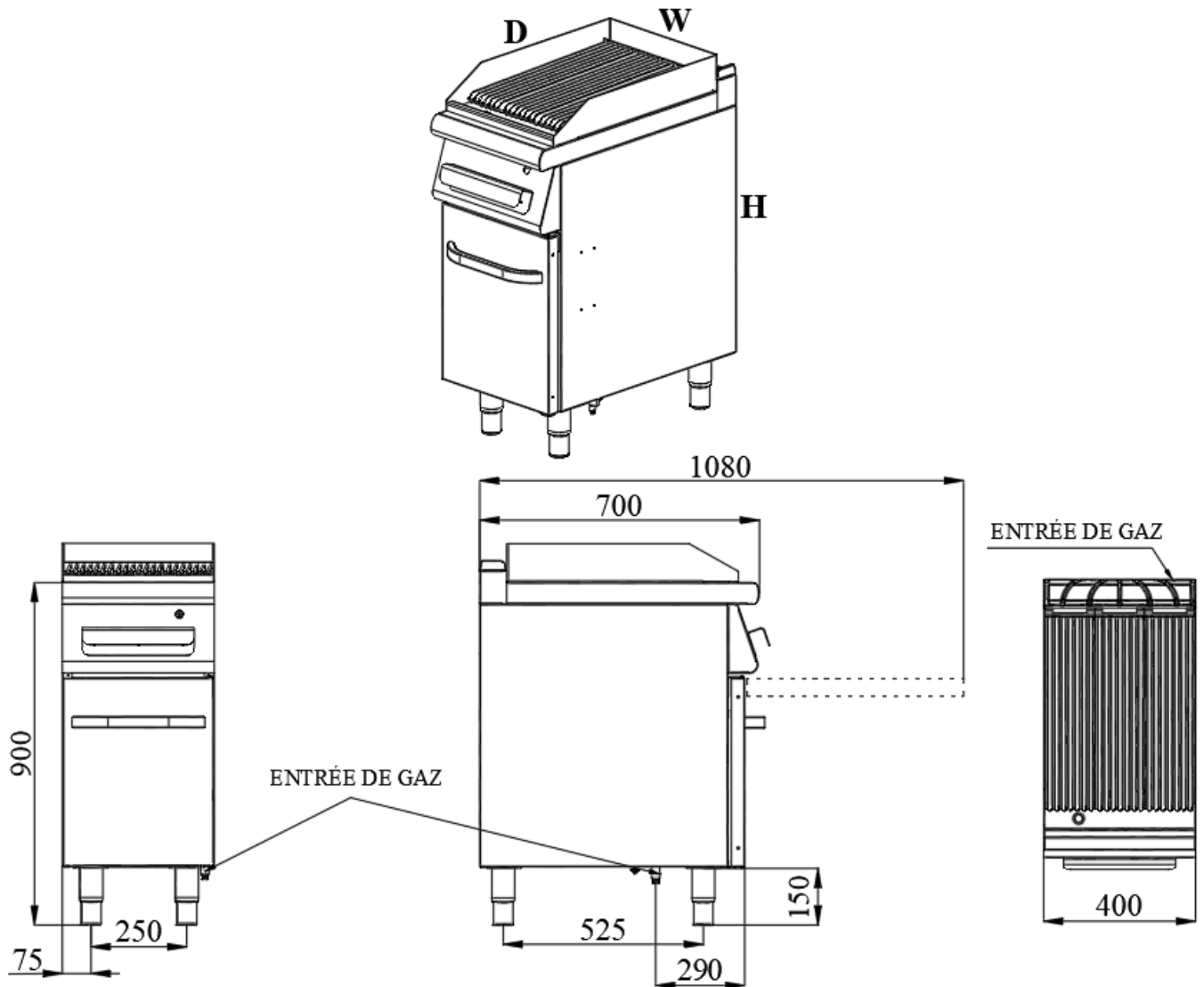


Figure D

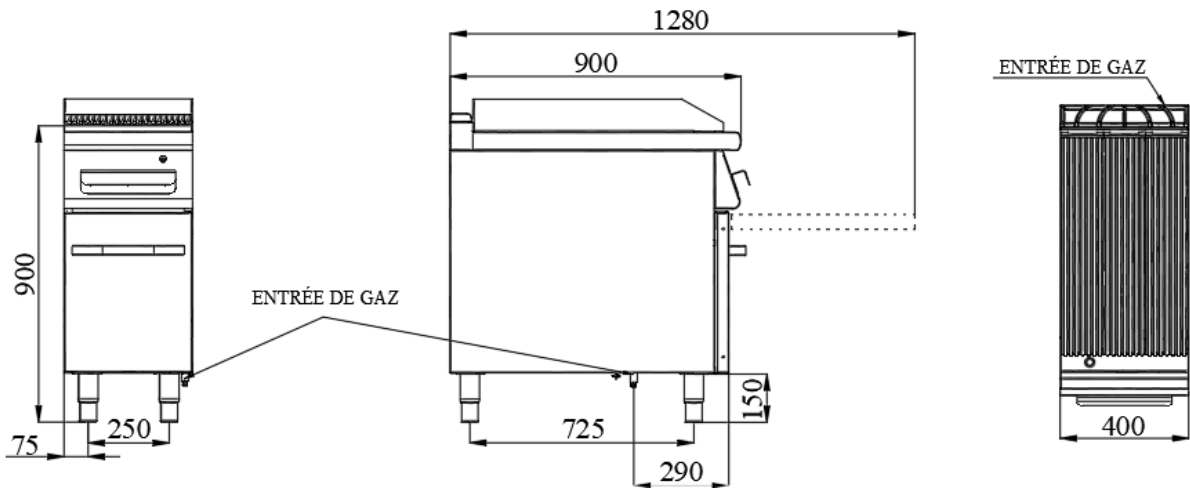
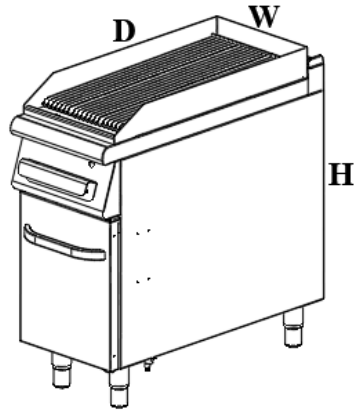
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume
7178.0505	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	9 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	103 kg	0.45 m ³
7178.3210	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	11 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	114 kg	0.56 m ³
7178.3215	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	22 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	220 kg	1.05 m ³

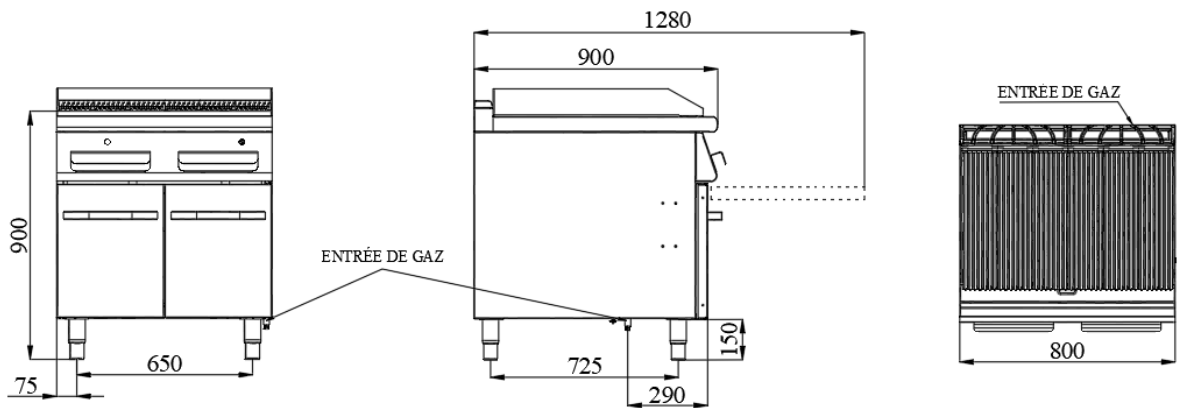
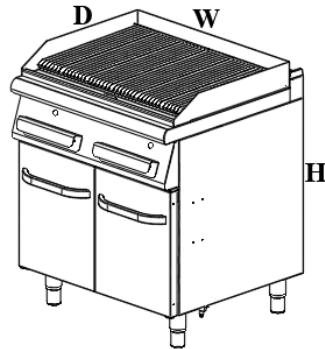
7178.0505

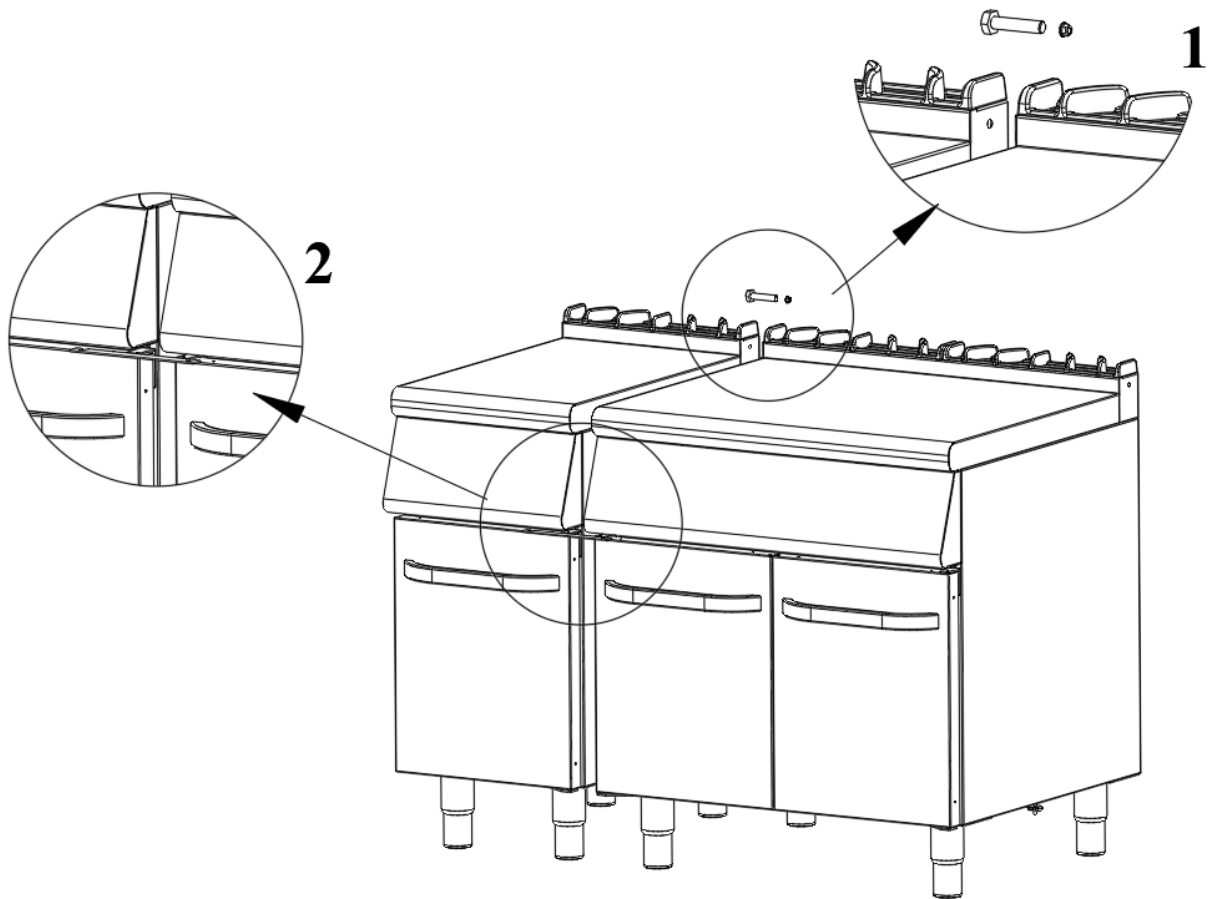


7178.3210

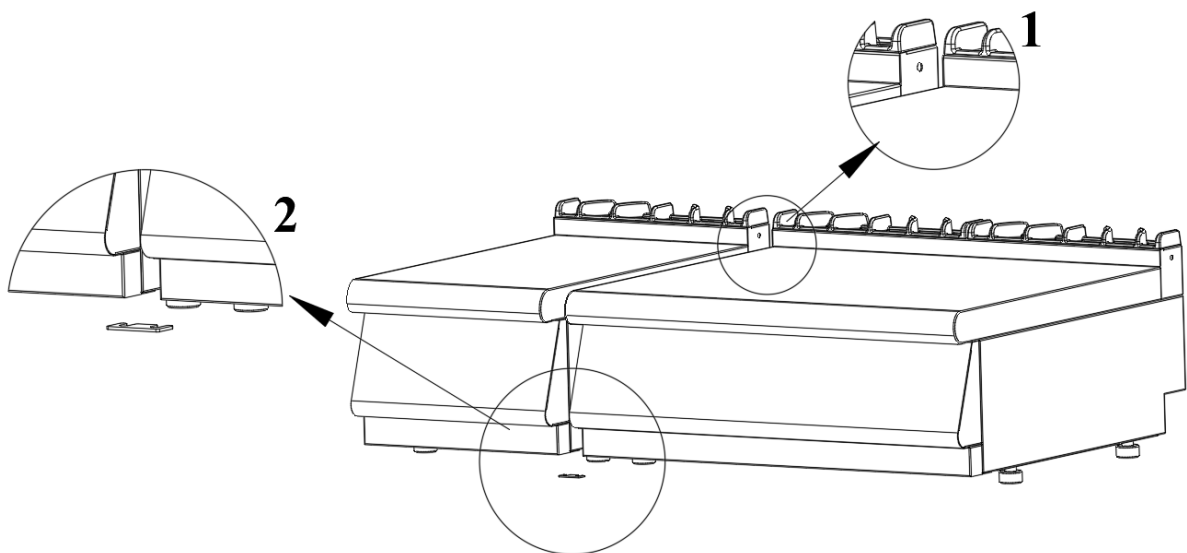


7178.3215





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The
Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK,
Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com