CombiSteel catering equipment

GRILLEN

(ELEKTRISCH)

HANDLEIDING VOOR BEDIENING EN ONDERHOUD

VERKLARING

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.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over de installatie op een veillige manier, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Houd de handleiding daarom binnen handbereik van de gebruiker en technicus.
- De installatie, elektrische aansluiting en onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteurin overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden verstrekt volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit de uitvoering van procedures die niet in overeenstemming zijn met de gebruiksaanwijzing, of van onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen, met schade aan personen of eigendommen tot gevolg.

INSTALLATIE INSTRUCTIES

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- 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 01)
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm afstand van de muurrand.
- 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.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Sluit het apparaat aan op de elektrische installatie in overeenstemming met de elektrische normen van het betreffende land.
- Voorzie het apparaat van de juiste spanning zoals aangegeven op het informatiepaneel.
- Verbind het apparaat met het elektrische systeem met een geschikte automatische zekering. Zet de zekering vast op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De kabel die het apparaat met de elektrische installatie verbindt, moet ten minste van het type H07 RNF zijn.
- Sluit de kabel aan via de ingangskoppeling, voordat u de voedingskabel aansluit op de elektrische ingangsklem op het apparaat, Draai vervolgens het koppelingsdeksel vast zodat de kabel niet terugkeert.
- U kunt de elektrische ingangsklem zien door het voorpaneel te verwijderen.
- De elektrische input wordt aangegeven door middel van een label op het apparaat.
- Als het apparaat in een commerciële keuken gaat worden gebruikt, zorg dan voor een geschikt aardingssysteem. Houdt hier in gedachte artikel DIN VDE D100 Artikel 540.
- De aardingsbout wordt weergegeven met een label op de achterkant van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWINGEN

- Let op dat u het hete oppervlak van het apparaat niet aanraakt!
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personeel dat hiervoor is opgeleid.
- Het apparaat is ontworpen om te koken, gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Als het apparaat fouten bevat, zet dan de hoofdschakelaar uit en ontkoppel de stroom.
- Voor het gebruik van het apparaat de oppervlakken reinigen, in het bijzonder die oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Tijdens het eerste gebruik zal er gedurende korte tijd rook en een lichte geur uit het apparaat komen. Deze rook en lichte geur zijn de gevolgen veroorzaakt door isolatiematerialen en dergelijke zoals olie op de metalen plaatoppervlakken. Dit is niet gevaarlijk en zal vanzelf eindigen.
- Schraap verbrande en verkoolde voedselresten die zich aan het einde van elke dag met een geschikte spatel op het zinklood hebben verzameld. Als dat onderhoud niet wordt uitgevoerd, kunnen de verzamelde voedselresten afzettingen op het vel vormen, waardoor het kookrendement wordt verminderd. Aan het einde van de dagelijkse reiniging, bedek het oppervlak van de laag met een dunne laag plantaardige olie.
- Leeg het oliereservoir regelmatig.

ONDERHOUD

- Voer geen onderhoud uit wanneer het apparaat onder spanning staat.
- Gebruik alleen gekwalificeerdediensten voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- 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.
- Leeg het oliereservoir regelmatig.
- Maak het apparaat niet schoon met water of stoom. Als u dit wel doet, kan dit zorgen voor elektrische storingen.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline. In geval van een gevaarlijke situatie met het apparaat, informeer de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.

BELANGRIJK

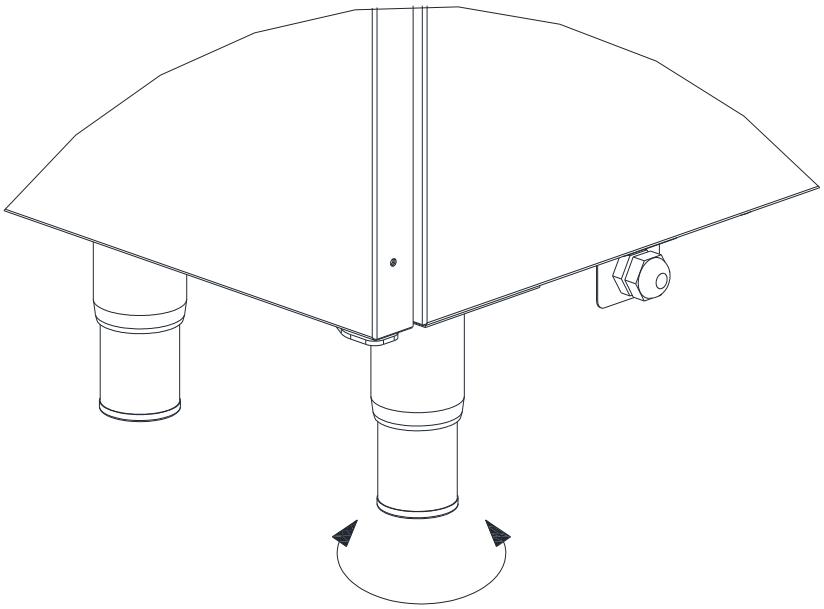
- Als het apparaat gedurende langere tijd in gebruik blijft, kan de zone eronder tot 80 ° C warm worden Zorg er daarom voor dat het vloermateriaal eronder hittebestendig is.
- Gebruik het apparaat niet zonder verstelbare poten.

START (Zie figuur 02)

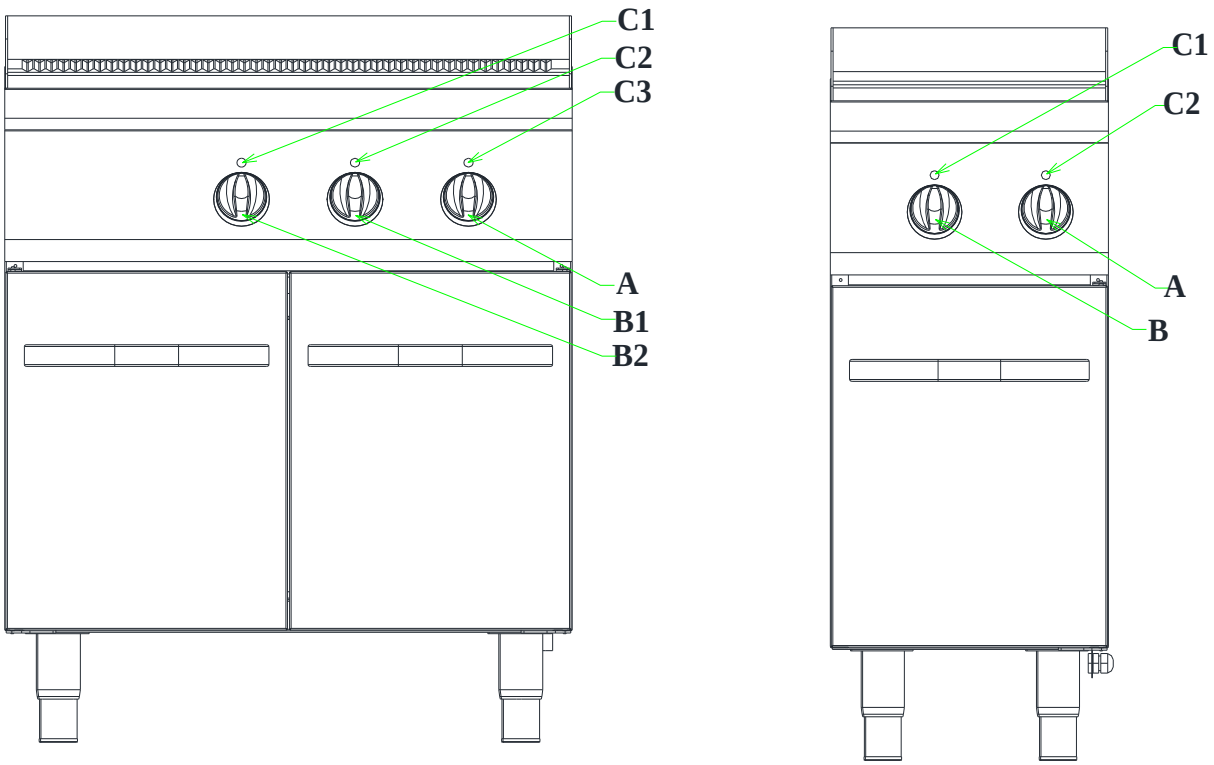
- Zet schakelaar "A" op "1".
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur "1,2".
- Als de signaallampjes "C 1,2" uit zijn, betekent dit dat het platina de gewenste temperatuur heeft bereikt. U kunt nu beginnen met koken.

SLUITEN (Zie figuur 02)

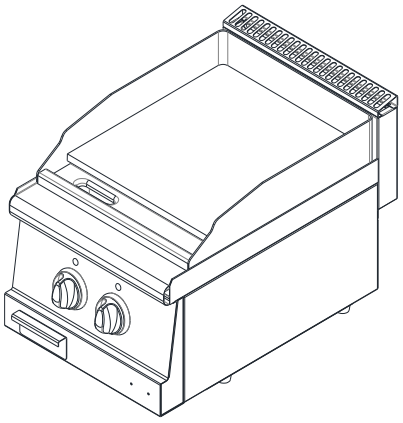
- Draai de thermostaat "B" naar positie "O".
- Zet de schakelaar "A" in de positie "O".



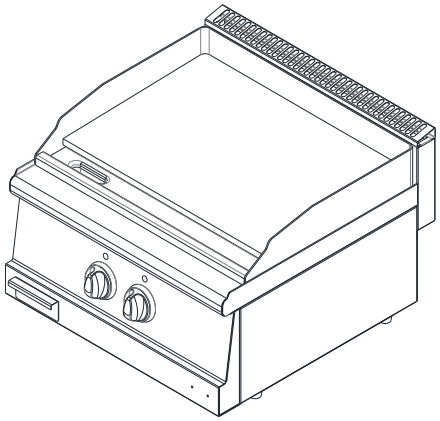
Figuur 1



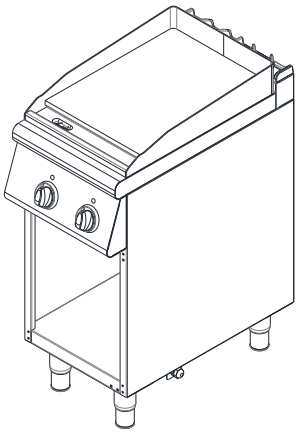
Figuur 2



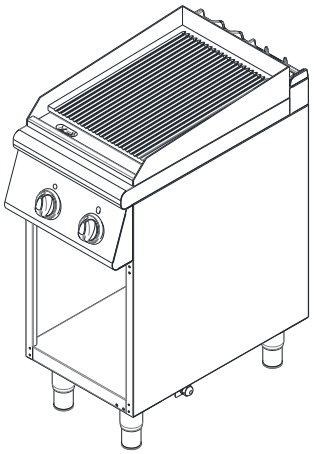
7178.0035



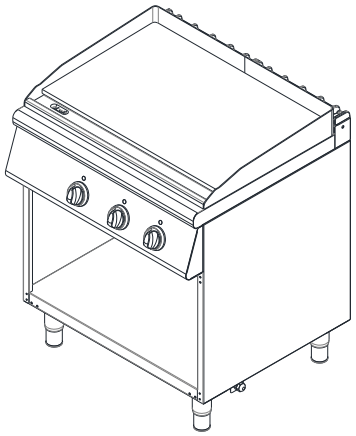
7178.0040



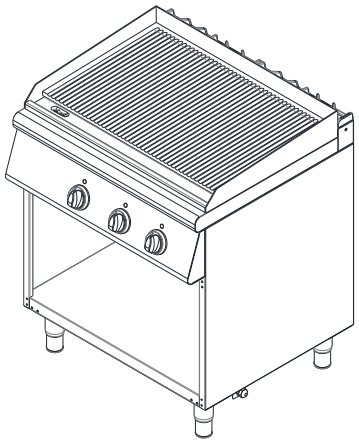
7178.0445

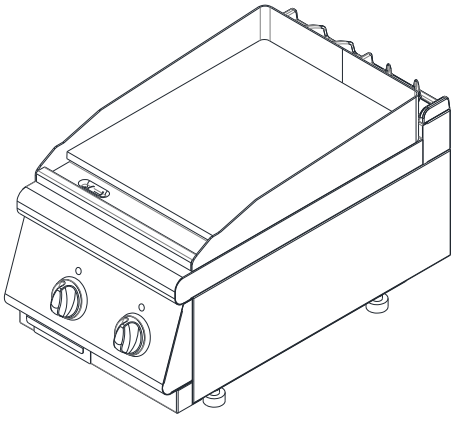


7178.0465

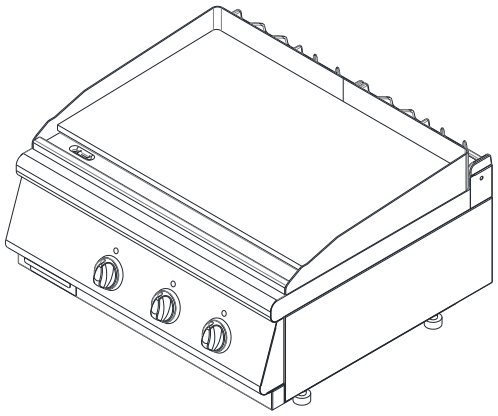


7178.0460

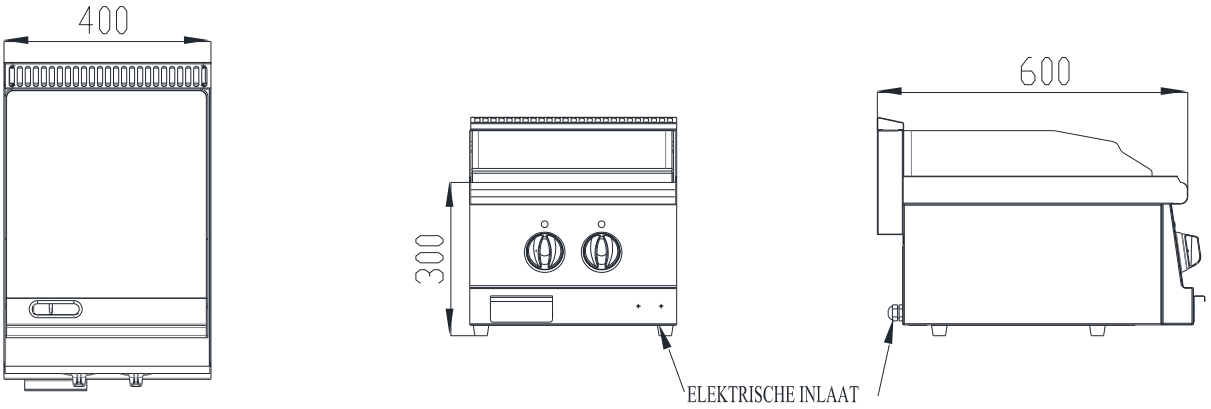




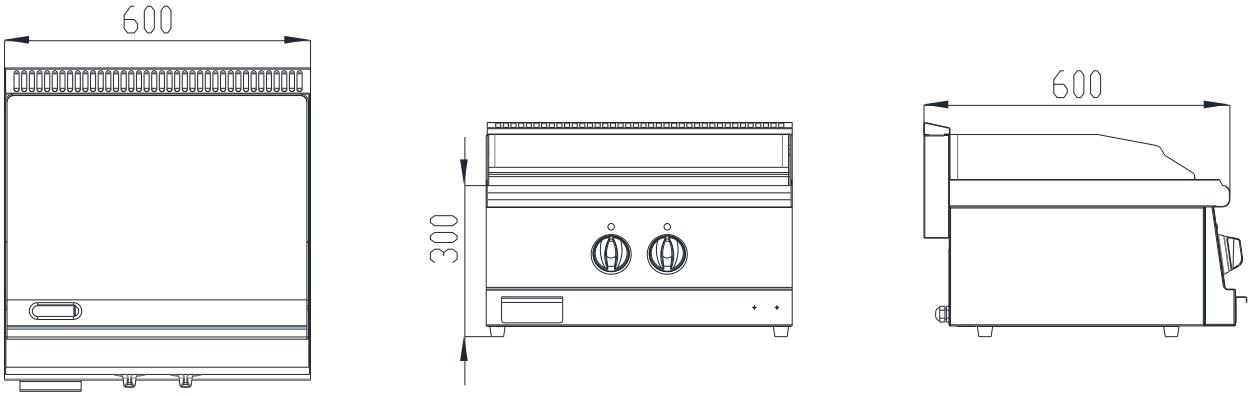
7178.0225



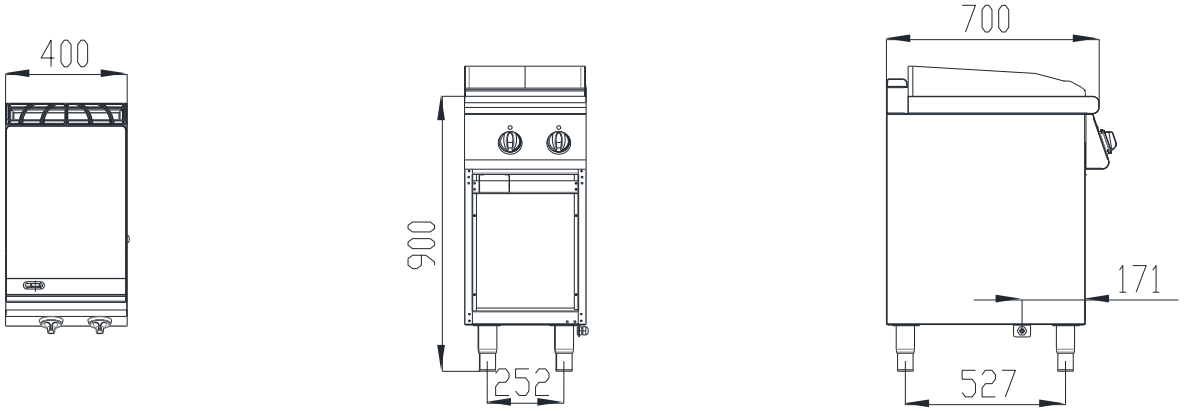
7178.0240



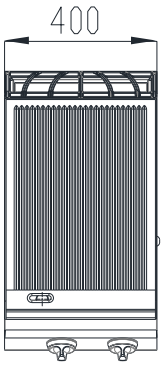
7178.0035

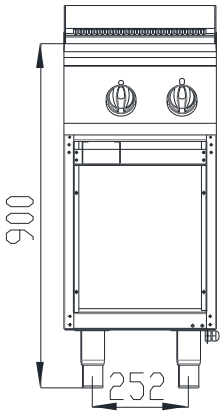


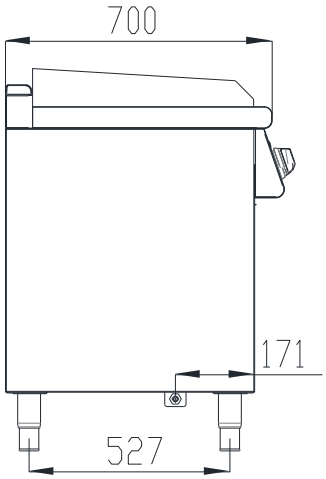
7178.0040



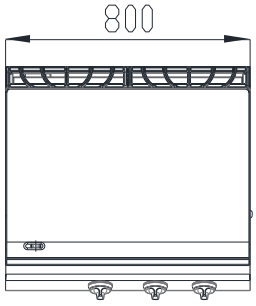
7178.0445

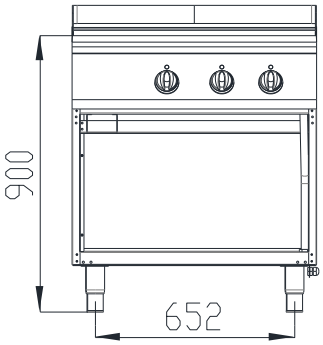


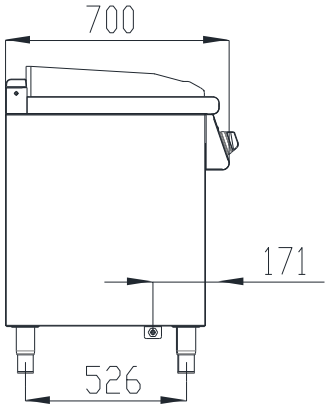




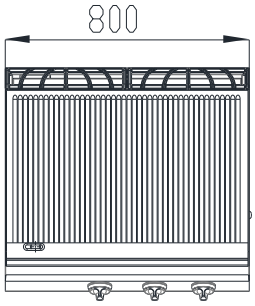
7178.0465

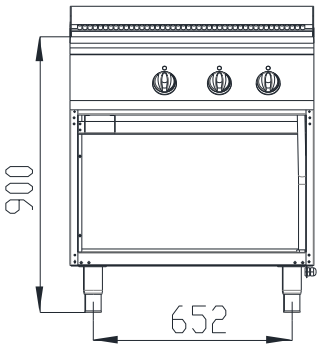


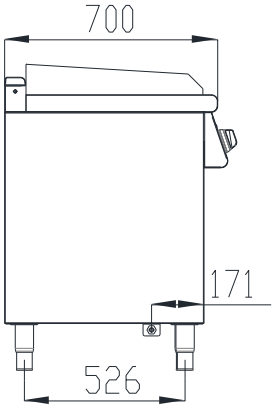


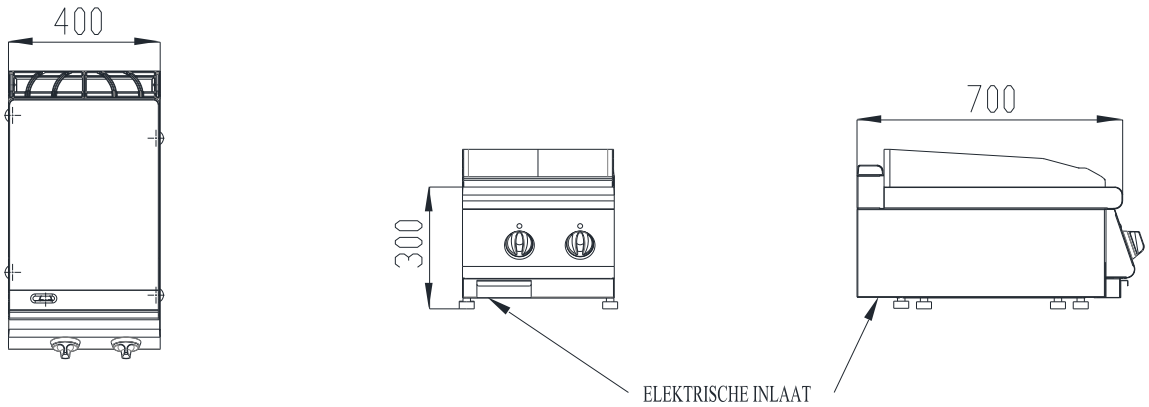


7178.0460

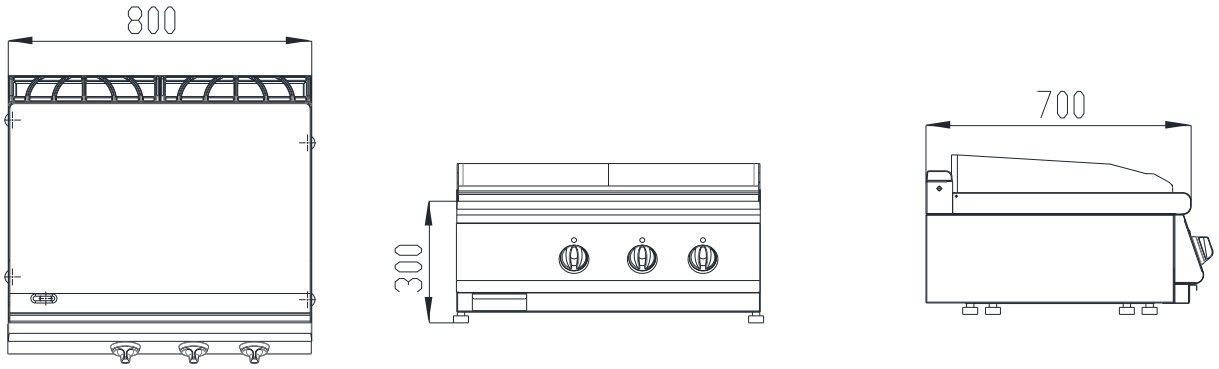








7178.0225



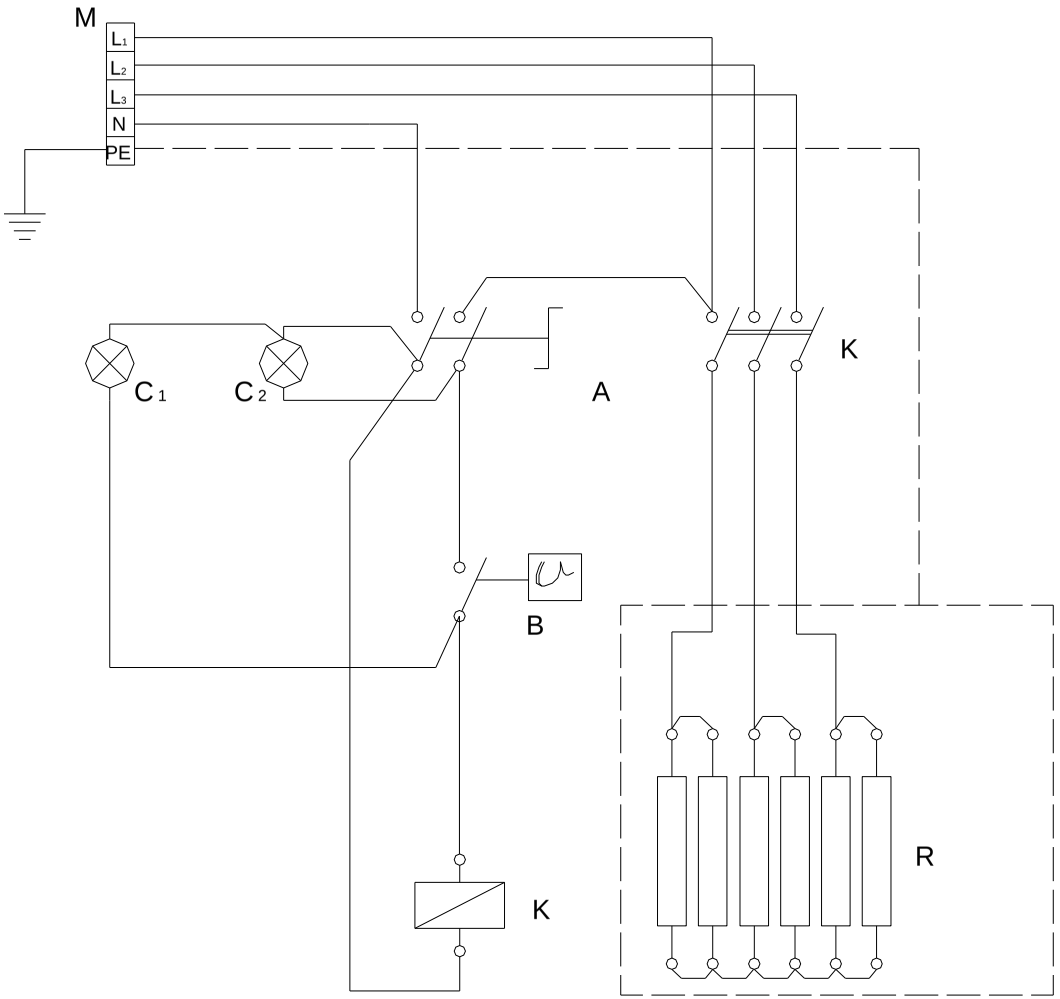
7178.0240

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

CE markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG
TS EN 60335-1:2012/AC
TS EN 60335-2:37
CE-gerelateerd Instructie(s):
2014/35 / EU (laagspanning)

MODEL		7178.0445 7178.0465	7178.0460
BREEDTE	mm	730	730
DIEPTE	mm	400	800
HOOGTE	mm	900	900
VERMOGEN	KW	3,6	7,2
ELEKTRISCHEINGANG		400V 3N PE	400V 3N PE
KABELCOMPONENTEN	mm²	5X 1,5	5X 2,5

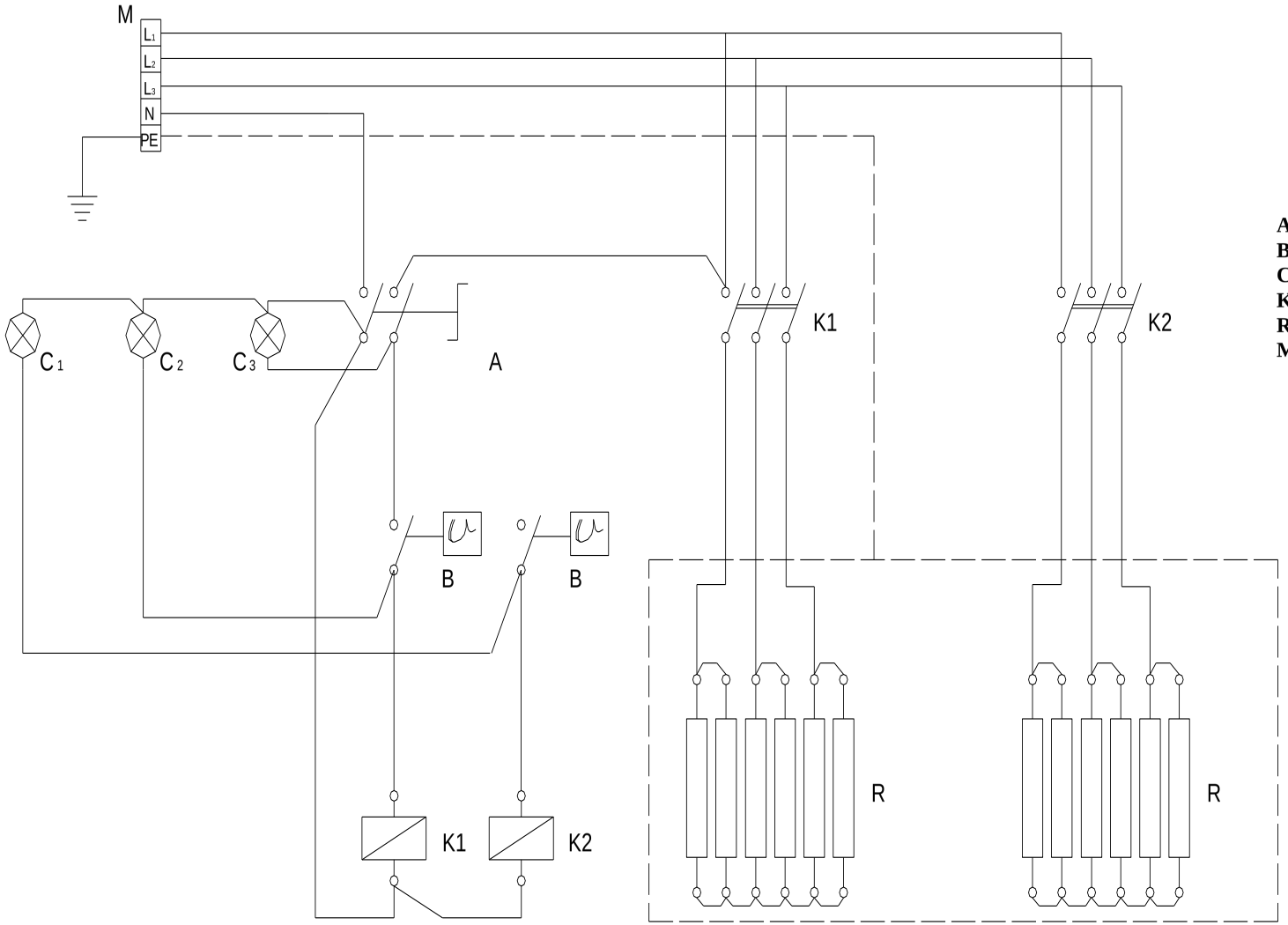
400V AC 3N PE 6000 W
400V AC 3N PE 3600 W



A -HOOFDSCHAKELAAR
B -THERMOSTAAT
C1,2,3 -LICHTINDICATOR
K1,2 -CONTACTOR
R -WEERSTAND
M -INLETKLEM

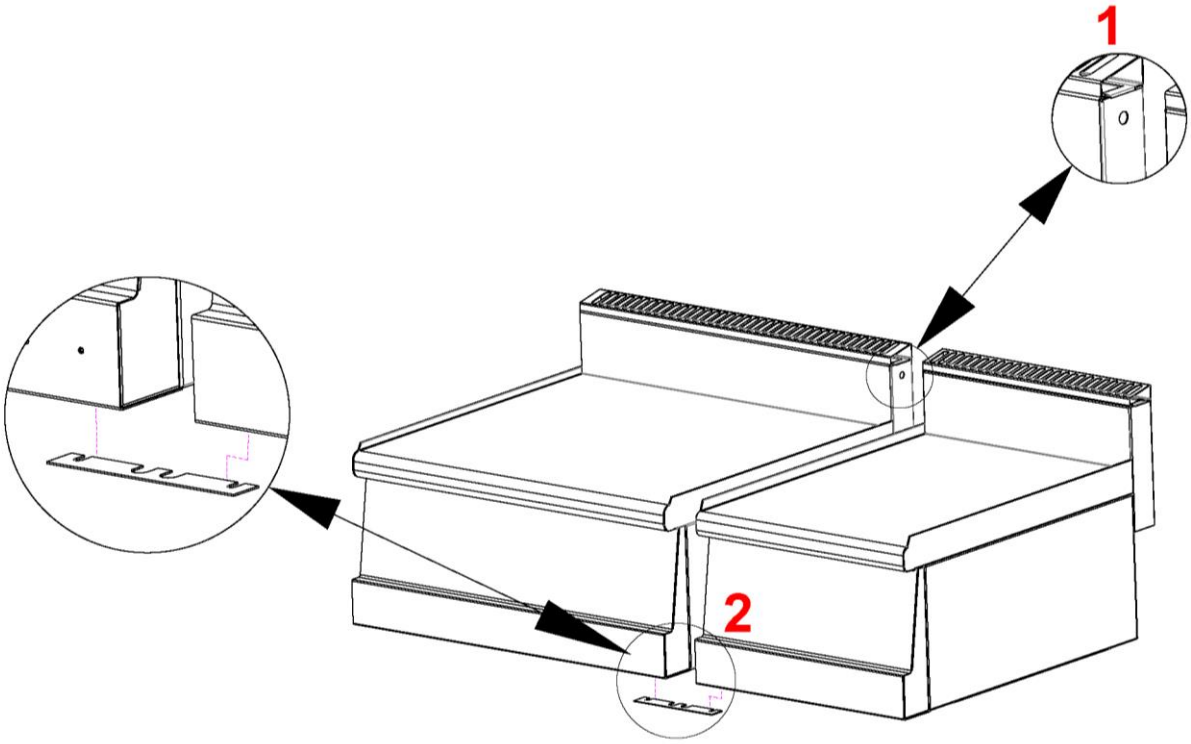
7178.0445- 7178.0465

400V AC 3N PE 12000 W
400V AC 3N PE 7200 W

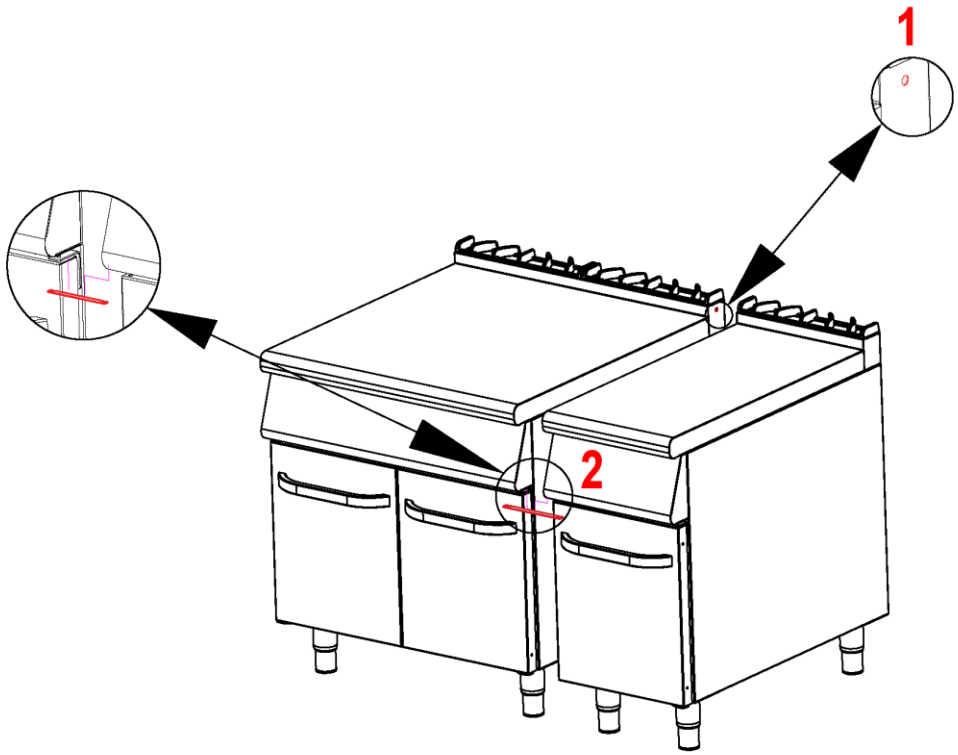


A -HOOFDSCHAKELAAR
B -THERMOSTAAT
C1,2,3 -LICHTINDICATOR
K1,2 -CONTACTOR
R -WEERSTAND
M -INLETKLEM

Bevestigingsschema voor apparaten uit de 600-serie



Bevestigingsschema voor apparaten uit de 700-serie



CombiSteel catering equipment	CORRECTIVE \PREVENTIVE ACTIVE FORM		
DETECTION TYPE			
OPTIMIZATION REQUEST/ DESCRIPTION		**CUSTOMER NAME**	**CUSTOMER COMPLAINT**
PRODUCT NAME:		**DETECTED (Name , Appellation)**	
DATE:		**SIGN:**	
PROBLEM DESCRIPTION:			
SOLUTION PROPOSAL:			
EVALUATION:			**APPROVERS**

Notitie: Indien nodig, kunt u door middel van het bovenstaande formulier of per e-mail uw problemen naar ons bedrijf sturen.