



HOKKER/GASBRANDER

MODEL NO.: *680.011



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing vóór installatie en gebruik van het kooktoestel zorgvuldig door

Hoofdstuk I Inleiding en algemene informatie	Pagina 3
Hoofdstuk II Installatie-instructies en bijzonder onderhoud	Pagina 4
2.1 Installatieplaats	Pagina 4
2.2 Aansluiten van kooktoestel op gasleiding	Pagina 5
2.3 Controleren van druk op gasleiding en nominaal vermogen	Pagina 6
2.4 Instellen van kooktoestel op andere gassen	Pagina 7
2.5 Vervangen van hoofdonderdelen	Pagina 7
2.6 Opsporen van storingen	Pagina 7
Hoofdstuk III Instructies	Pagina 8
3.1 Waarschuwingen vóór ingebruikname	Pagina 8
3.2 In- en uitschakelen van kooktoestel	Pagina 8
3.3 Reiniging en routineonderhoud	Pagina 8
Hoofdstuk IV Specificaties, diagrammen en onderdelenlijst	Pagina 9

HOOFDSTUK I INLEIDING EN ALGEMENE INFORMATIE

De garantieduur op het kooktoestel bedraagt twee jaar vanaf de factuurdatum.

Als gepoogd wordt het kooktoestel of onderdelen daarvan te demonteren, aan te passen of hiermee te knoeien, vervalt de garantie.

Door onjuist gebruik van het kooktoestel of pogingen het te demonteren of aan te passen kunnen er ongevallen optreden. Daarom wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand voor enig persoonlijk letsel of materiële schade als gevolg van dit onjuiste gebruik en verboden handelingen. Neem in geval van een onregelmatigheid contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum of rechtstreeks met de fabrikant.

De fabrikant is niet aansprakelijk in de volgende gevallen:

- Onjuist gebruik van het kooktoestel door personen die hiervoor niet zijn opgeleid of getraind.
- Knoeien met en/of aanpassen van de technische en functionele kenmerken van het kooktoestel.
- Enig gebruik dat in strijd is met de wet- en regelgeving die van kracht is in het land waar het kooktoestel gebruikt wordt.
- Onjuist of gebrekkig beoogd routineonderhoud.
- Het gebruik van niet-originele reservedelen.
- Niet opvolgen van de instructies, ongeacht of dat nu geheel of gedeeltelijk is.
- Niet opsturen van het garantiecertificaat.

Het kooktoestel voldoet aan Richtlijn 90/396/EEG betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake gastoestellen en de normen EN 203-1 en EN 437 en de daaropvolgende wijzigingen. Om deze reden heeft het kooktoestel de gebruikelijke CE-markering, zoals afgegeven door een aangemelde instantie na certificeringstesten en het reguliere toezicht op het product conform de bovengenoemde richtlijn. Neem de volgende algemene waarschuwingen voor de veilige installatie en het veilige gebruik van het kooktoestel strikt in acht:

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg in het bijzonder de instructies voor veilig gebruik en onderhoud op. Deze gebruiksaanwijzing beoogt gebruikers op de hoogte te stellen van de voorschriften en essentiële voorwaarden voor het waarborgen van hun veiligheid en het langdurig in een goede gebruiksstaat houden van het kooktoestel. Alle personen die bevoegd zijn om het kooktoestel te gebruiken, moeten deze gebruiksaanwijzing vóór installatie en gebruik doorlezen.

Bij verplaatsing of verkoop van het kooktoestel moet de gebruiksaanwijzing bij het kooktoestel blijven, zodat de nieuwe gebruiker de gebruiksinformatie en relevante waarschuwingen kan raadplegen. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige, droge en gemakkelijk toegankelijke plaats voor later gebruik. Vraag rechtstreeks bij de fabrikant een nieuw exemplaar aan als de gebruiksaanwijzing kwijt of onleesbaar is. Neem bij twijfel contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of rechtstreeks met de fabrikant of wederverkoper. Deze instructies gelden uitsluitend voor het gaskooktoestel dat beschreven wordt in de gebruiksaanwijzing die van toepassing is op klasse 112H3+. Als het kooktoestel geïnstalleerd wordt in een Europees land met een gasleidingdruk die afwijkt van die van het kooktoestel (zie het typeplaatje), moet de gebruiksaanwijzing vertaald worden in de officiële taal met de specificaties (gasaansluitingen en toepasselijke wet- en regelgeving) van het betreffende land.



Dit kooktoestel heeft een typeplaatje met daarop het actuele gastype, het land waarvoor het momenteel bedoeld is, en een overzicht van alle landen waar het verkocht mag worden wanneer het aangepast is aan het betreffende gasnet en voldoet aan de toepasselijke wet- en regelgeving voor gastoestellen.

Een tweede plaatje bevat de essentiële instructies in de belangrijkste Europese talen (zie afb. 2).

Neem het kooktoestel in gebruik overeenkomstig de wet- en regelgeving die van kracht is in het land waar het geïnstalleerd wordt. De plaats waar het kooktoestel geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet goed geventileerd zijn. Dit gaskooktoestel is bedoeld om met behulp van geschikte pannen voedingsmiddelen te koken. Gebruik het niet voor andere doeleinden. Enig ander gebruik wordt beschouwd als onjuist gebruik. Het is bedoeld voor catering en professioneel gebruik en mag uitsluitend gebruikt worden door hiervoor opgeleid of getraind personeel.

De installatie en het bijzonder onderhoud (onderdelen vervangen, storingen opsporen, het kooktoestel instellen op een ander gastype) zijn handelingen die uitsluitend uitgevoerd mogen worden door technici die de bijbehorende beroepskwalificaties hebben en hiervoor van de fabrikant toestemming hebben gekregen.

Gebruik uitsluitend originele reservedelen. De gebruiker en/of eigenaar is verantwoordelijk voor het dagelijks reinigen van het kooktoestel en het uitvoeren van het routineonderhoud, zodat het kooktoestel een lange en storingsvrije levensduur heeft. De gebruiker moet het kooktoestel in het geval van een onregelmatigheid uitschakelen en vervolgens contact opnemen met een erkend servicecentrum. Probeer de constructie van het kooktoestel niet aan te passen om de werking ervan te verbeteren. Het is ten strengste verboden te knoeien met de met veiligheidsvoorzieningen afgedichte onderdelen.

				N° 705BP154 2004 0705		REGOLATO :				
				G20	G25	G25.1	G30	G31		
MOD : FRG11	IT-ES-CB-PT-IE-CR-CH	II2H3+	20	20	20	28-30	37	mbar		
TYP : A1	DE	II2ELL3B/P	20	20	20	50	50	mbar		
S/N : xxxx / xx	LU	I2E	20	20	20	50	50	mbar		
Qn : 10 kW	AT-CH	II2H3B/P	20	20	20	50	50	mbar		
	DK-SE-FI-CZ	II2E+3+	20	25	20	28-30	37	mbar		
	BE-FR	II2E+3+	20	25	20	28-30	37	mbar		
	NL	II2L3B/P	20	25	20	30	30	mbar		
	NO	I3B/P	20	25	20	30	30	mbar		
	HU	II2HS3B/P	25	25	25	30	30	mbar		
		II2HS3B/P	25	25	25	50	50	mbar		
G20 = 1.06 m ³ /h										
G25 = 1.23 m ³ /h										
G30 = 0.79 kg/h										
G25.1 = 1.23 m ³ /h										

GB *The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well wired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it.

Afbeelding 2 Waarschuwingsplaatje

Afbeelding 1 Typeplaatje

HOOFDSTUK II INSTALLATIE-INSTRUCTIES EN BIJZONDER ONDERHOUD

2.1 Installatieplaats

De installateur moet de toepasselijke wet- en regelgeving voor gastoestellen in acht nemen. Al het bijzonder onderhoud (veranderen van gastype of vervangen van onderdelen) moet uitgevoerd worden door gespecialiseerd, door de fabrikant erkend personeel. Installeer het kooktoestel conform de toepasselijke veiligheidsnormen inzake gastoestellen. .

Het kooktoestel moet geïnstalleerd worden op een goed geventileerde plaats waar permanent aanwezige ventilatiekanalen een adequate uitwisseling van verbrandingslucht en een gezond werkgebied waarborgen. Raadpleeg voor informatie over de minimumeisen aan de ventilatiekanalen de bovenstaande normen.

Let met name op als er in dezelfde ruimte andere gastoestellen geïnstalleerd zijn.

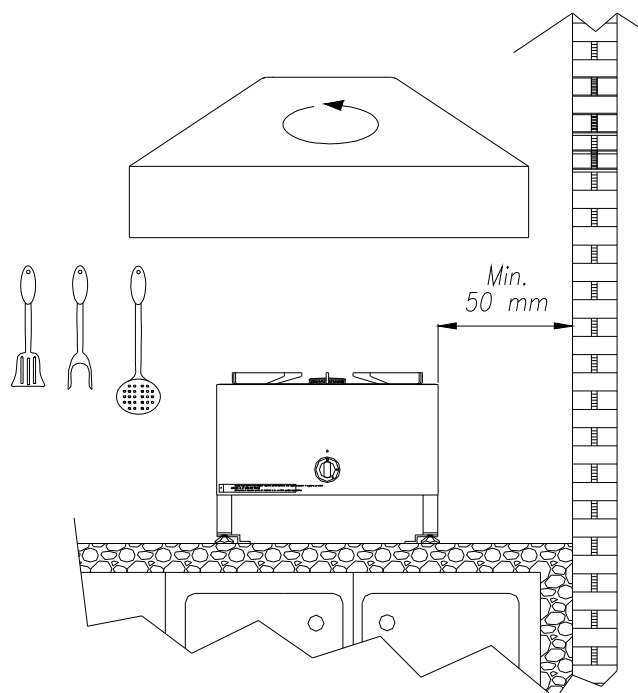
Dit kooktoestel heeft constructieclassificatie A. Dat betekent dat er geen directe aansluiting (via rookkanaal of aftakking) voorzien is op de schoorsteenpijp of een andere voorziening voor het afvoeren van de afvalproducten van de verbranding weg van de installatieplaats. Bij dit kooktoestel is het mogelijk in dezelfde ruimte de verbrandingslucht aan te voeren en de afvalproducten van de verbranding af te voeren. Daarom moet het kooktoestel geïnstalleerd worden onder een geschikte afzuigkap die de tijdens het koken geproduceerde verbrande gassen en rook af kan voeren en daarmee voorkomt dat er stoffen gevormd worden die nadelig zijn voor de gezondheid van de gebruikers.

Zorg ervoor dat het voor de verbranding vereiste luchtvolume op geen enkele manier beperkt wordt door voorwerpen rondom of onder het kooktoestel.

Plaats het kooktoestel op een tafel die 100% waterpas staat, en bevestig het met de twee beugels stevig aan de tafel (zie afb. 3).

We adviseren altijd een afstand van ten minste 5 cm tussen het kooktoestel en de zij- en achterwand aan te houden. Als dit niet mogelijk is, moeten de wanden bekleed worden met vuurvaste panelen of hittebestendige materialen.

Verwijder vóór inschakeling de beschermfolie aan de buitenkant van het kooktoestel.



Afbeelding 3 Installatietekening

2.2 Aansluiten van kooktoestel op gasleiding

Controleer voordat u het kooktoestel op de gasleiding aansluit, of het vaste onderdeel van het gassysteem aan de voorschriften in de toepasselijke normen voldoet. Controleer met name of de leidingdelen voldoende gas leveren voor alle gastoestellen die in de ruimte geïnstalleerd zijn. Dit dient om een overmatige drukval te voorkomen. De leidingen moet vervaardigd zijn van staal (met verbindingen van wit gietijzer, fittingen van verzinkt staal of autogeen gelaste naden) of koperen leidingen (met mechanische verbindingen en koppelingen zonder pakkingen of kit- of soldeernaden).

Controleer of de gasfles (indien van toepassing) correct geplaatst en beveiligd is en of de zichtbare leidingen gemakkelijk geïnspecteerd kunnen worden. Zorg er bij leidingen in sleuven (in vloeren en wanden) voor dat deze geplaatst zijn volgens de professionele normen, waarbij er merktekens aangebracht zijn die de plaats van de leidingen aanduiden.

Controleer vóór installatie of het kooktoestel ingesteld is op het gebruikte gas. Als dat niet het geval is, raadpleeg dan de paragraaf 'Instellen van kooktoestel op andere gassen' of neem contact op met de Technische Dienst van de fabrikant.

Het kooktoestel moet aangesloten worden met starre fittingen of flexibele stalen buizen die geen spanning mogen veroorzaken.

Ze moeten zo kort mogelijk en mogen in geen geval langer dan 1 meter zijn.

Zorg ervoor dat de verbindingbuis niet in de buurt van warme zones loopt, dat er geen spanning en trekkracht op staan en dat hij niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, randen of andere zaken die de buis kunnen beschadigen. Installeer een snelafsluiter tussen de gasleiding en elk afzonderlijk gastoestel op een gemakkelijk toegankelijke plaats.

Voer na installatie van het kooktoestel een druktest uit op het gehele gascircuit. Gebruik hierbij een gaslekzoeker (spray) of een ander niet-bijtend schuim (gebruik geen open vuur om naar lekken te zoeken).

2.3 Controleren van druk op gasleiding en nominaal vermogen

De druk op de gasleiding wordt gemeten met een drukmeter (bijv. een manometer).

Hierbij moet het kooktoestel ingeschakeld zijn.

Verwijder de schroefdop en sluit manometer **E** aan op de drukuitlaat op gasfitting **G** (zie afb. 4).

Meet vervolgens de druk. Als de druk niet tussen de minimum- en maximumwaarde uit tabel 1 ligt, mag het kooktoestel niet in gebruik genomen worden. Neem contact op met uw gasleverancier.

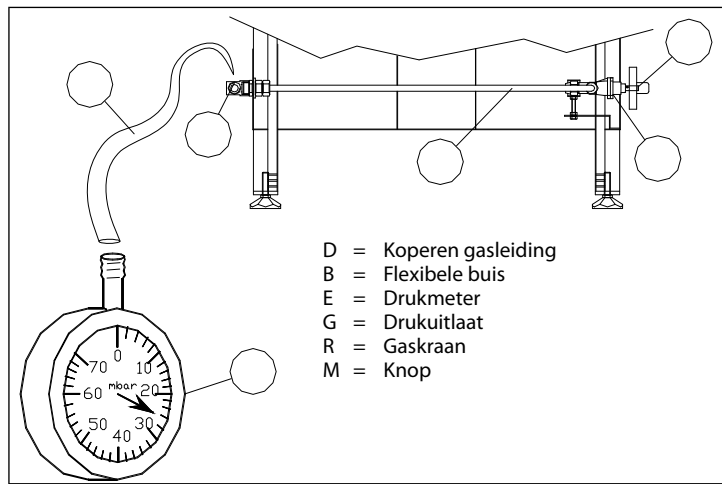
TABLE 1

TYPE OF GAS	PRESSURE mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Liquid Gas LPG G30/G31	28/37	20/25	35/45
Methane gas G20	20	17	25

Controleer vóór het meten van het nominaal vermogen of de juiste verstuurder geïnstalleerd is voor het type gas dat geleverd wordt, en of de druk binnen de grenswaarden uit tabel 1 ligt. Controleer het nominaal vermogen met een gasmeter en een chronometer. U moet de exacte gasstroom per tijdseenheid meten die verbruikt wordt wanneer het kooktoestel op maximumvermogen werkt. Dit meetresultaat moet vergeleken worden met de verbruiksgegevens uit tabel 4.

Hierbij is een tolerantie van $\pm 5\%$ toegestaan.

Als u de bovenafwijkingen meet, moet u nauwkeurig de diameter en de kwaliteit van de verstuurder controleren (bijv. op de aanwezigheid van bramen) en de druk van de gasleiding.



Afbeelding 4 Meten van druk

2.4 Instellen van kooktoestel op andere gassen

De onderdelen voor het instellen van het kooktoestel op andere gassen, worden meegeleverd.



Het kooktoestel mag uitsluitend ingesteld worden door een gekwalificeerd technicus. Stel het kooktoestel pas in nadat u het gas met de afsluiter hebt afgesloten en het kooktoestel afgekoeld is.

Om het kooktoestel op een ander type gas in te stellen, vervangt u de verstuiver en de bypass-schroef, stel de klem van de primaire luchtstroom af en stel het minimumvermogen in met de bypass-schroef van de kraan.

a) Vervangen van verstuiver en instellen van primaire luchtstroom

Voer achtereenvolgens de onderstaande handelingen uit bij de brander (zie tabel 2 en afb. 5):

- Verwijder het panrooster, de koperen vlamverdeler, het branderdekseel en de voet.
- Draai klembevestigingsschroef **V** los, trek klem **B** naar binnen, draai hem eraf en vervang verstuiver **U** door de verstuiver voor het nieuwe type gas.
- Stel positieklem **B** voor de primaire luchtstroom af op de juiste afstand **H** voor het nieuwe type gas.

b) Het minimumvermogen instellen

Voer achtereenvolgens de onderstaande handelingen uit bij de gaskraan (zie tabel 2 en afb. 7):

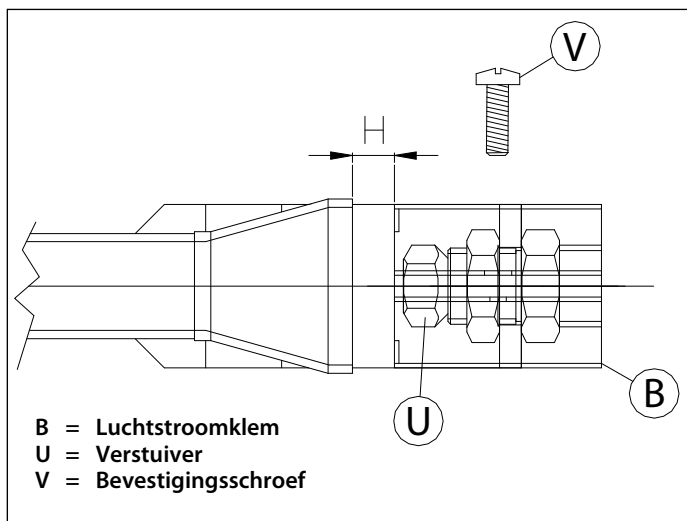
- Verwijder de knop en steek een platte schroevendraaier door het gat voor de bypass-schroef **BP**. Plaats een schroef met de juiste diameter en stel hem af op het type gas overeenkomstig de volgende instructies:
G20-GAS: verstel de schroef van de bypassverstuiver tot u de juiste minimuminstelling gevonden hebt.
 Als u deze gevonden hebt, controleert u met ingeschakelde brander of de vlam van de maximum- naar de minimumstand niet smooft of een terugslag van de brander veroorzaakt.
G30-/G31-GAS: draai de bypass-schroef altijd helemaal naar beneden.



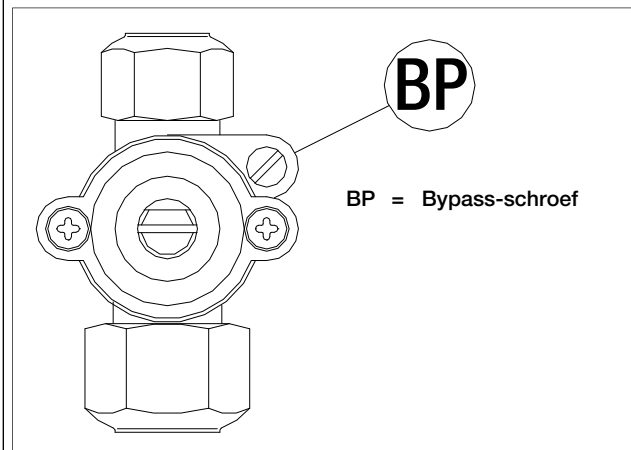
Na het instellen moet u:

- een watervaste sticker op het typeplaatje plakken met de nieuwe installatiegegevens.
- de nieuwe pakkingen op de afgestelde onderdelen (verstuiver, luchtstroomklem en bypass-schroef van de kraan) aanbrengen.
- een druktest van het gascircuit en een controle op lekken uitvoeren.

TABEL 2	Type gas	
	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Diameter verstuiver (1/100 mm)	235	160
Diameter by-pass schroef (1/100 mm)	Regelbaar	60
Afstand H van de primaire luchtstroom (mm)	5	Klem open



Afbeelding 5 Verstuiver



Afbeelding 6 Gaskraan

2.5 Vervangen van hoofdonderdelen

Na een storing moet u mogelijk een onderdeel vervangen. Alle onderdelen zijn toegankelijk nadat u het panrooster, de koperen vlamverdeler, het branderdekseel en de voet verwijderd hebt.

a) Gaskraan

- Maak de gasaansluitingen van de kraan los, dat wil zeggen de capillaire buis van het thermokoppel, de gasleiding naar de brander en de gastoevoerleiding.
- Draai de twee schroeven van de flens los die de kraan verbindt met het frame, en maak de gasaansluitingen los.
- Vervang de gaskraan en maak alle gasaansluitingen in omgekeerde volgorde weer vast.

b) Veiligheidsthermokoppel

- Maak de gasaansluiting van het thermokoppel op de kraan los.
- Open de beugel waarmee het verdikte uiteinde van het thermokoppel vastzit, nadat u de schroef verwijderd hebt.
- Vervang het veiligheidsthermokoppel en maak alle aansluitingen in omgekeerde volgorde weer vast.

c) Brander

- Haal de beugel waarmee het thermokoppel vastzit, los van de brander nadat u de beide schroeven verwijderd hebt.
- Draai de vier schroeven los waarmee het verdeelstuk van de brander aan het frame van de grill vastzit.
- Draai de verstuiver en de bevestigingsmoer los.
- Trek de brander eruit en vervang hem.
- Maak alle aansluitingen weer in omgekeerde volgorde vast.

2.6 Opsporen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak
De brander gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> • Onvoldoende gasdruk. • De verstuiver of brander is geblokkeerd. • Defecte gaskraan.
De brander blijft niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> • Het thermokoppel is defect of los, waardoor het onvoldoende verwarmd wordt door de vlam.
De brander blijft niet aan op minimumvermogen.	<ul style="list-style-type: none"> • De bypass-schroef van de kraan heeft niet de juiste diameter of moet versteld worden.

HOOFDSTUK III INSTRUCTIES



Het kooktoestel is bedoeld voor professioneel gebruik en mag uitsluitend gebruikt worden door gekwalificeerd personeel.

- De gebruiker mag het uitsluitend gebruiken en reinigen.
- Alle handelingen op het gebied van installatie en buitengewoon onderhoud (onderdelen vervangen en uiteenlopende reparaties) moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerde technici. We adviseren een contract voor jaarlijks onderhoud af te sluiten.

3.1 Waarschuwingen vóór ingebruikname

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen in acht voordat u het kooktoestel inschakelt.

- Controleer of het kooktoestel stevig bevestigd is op de tafel en of de gasleiding veilig geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat niets de luchtstroom naar het kooktoestel blokkeert en dat de systemen voor het afzuigen van de dampen die tijdens het koken geproduceerd worden, goed werken. Dit geldt ook voor het algemene ventilatiesysteem in de ruimte. Haal brandbare materialen (bijv. kunststof bestek, papier en flessen met brandbare vloeistof) weg bij het kooktoestel.
- Gebruik hittebestendige handschoenen om pannen op te tillen.
- Houd het kooktoestel in de gaten wanneer het aanstaat, en vergeet niet de gaskraan dicht te draaien wanneer u klaar bent.
- De brander heeft een veiligheidsthermokoppel, dat de gastoevoer afsluit als de vlam onbedoeld uitgaat.

3.2 In- en uitschakelen van kooktoestel

a) Inschakelen van kooktoestel

- Open de gaskraan.
- Schakel de brander in door de gasknop in te drukken en linksom van de uit-stand (●) naar de MAX-stand (grote vlam) te draaien. Beweeg tegelijkertijd met uw andere hand een vlam of een lucifer in de richting van de brander tot deze aangaat. Houd de knop circa 10 seconden ingedrukt, zodat de vlam het thermokoppel kan verwarmen en daarmee voorkomen wordt dat de gastoevoer afgesloten wordt. Laat de knop los en kijk of de brander stabiel blijft branden. Als dat niet het geval is, herhaalt u bovenstaande stappen.
- Stel indien gewenst het minimumvermogen (kleine vlam) in. Zie afbeelding 8.

b) Het kooktoestel uitschakelen

- Om het kooktoestel uit te schakelen, draait u de gasknop rechtsom van de ingestelde stand naar de uit-stand (●).
- Vergeet niet als laatste de gaskraan dicht te draaien.



Waarschuwing! Als u de gaskraan niet meer soepel kunt verdraaien, moet hij gesmeerd worden. Neem hiertoe contact op met een gespecialiseerde loodgieter.

3.3 Reiniging en routineonderhoud

Het kooktoestel moet regelmatig gereinigd worden om een optimale werking en probleemloos gebruik te waarborgen. Los een onregelmatigheid of storing niet zelf op, maar neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum. Laat elke demontage achterwege. Al het buitengewoon onderhoud mag uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Reinig het kooktoestel als volgt en neem daarbij de waarschuwingen in acht:

- Controleer vóór het reinigen of de gaskraan dicht is en de brander uit is. Zorg dat het kooktoestel afgekoeld is.
- Reinig de stalen onderdelen in warm zeepwater, spoel ze grondig af en maak ze goed droog. Gebruik geen reinigingsmiddelen met chloor (bijv. bleekmiddel en zoutzuur) en reinig de stalen onderdelen nooit met een schuurspons, borstel of krabber. Hierdoor kunnen ze namelijk gaan roesten.
- Verwijder het panrooster en reinig het zorgvuldig door aanslag met een borstel te verwijderen.
- De brander moet met uiterste zorg gereinigd worden met zeep en water of een niet-schurend reinigingsmiddel. Controleer of de vlamgaten van de brander niet verstopt zitten en zo ja, verwijder aanslag zorgvuldig.
- Laat voedingsmiddelen (met name zure middelen zoals zout, azijn en citroen) niet op de roestvaststalen onderdelen zitten omdat ze hierdoor beschadigd raken.

- Reinig het kooktoestel nooit rechtstreeks met waterstralen onder hoge druk.
- Als het kooktoestel lange tijd niet gebruikt wordt, wrijf dan stevig met een vochtige doek met vloeibaar smeervet over alle stalen onderdelen om er een bescherm laag op aan te brengen.
Lucht daarnaast regelmatig de ruimte waar het kooktoestel geïnstalleerd is.
- Gebruik geen bijtende stoffen (bijv. zoutzuur) om het oppervlak van het kooktoestel te reinigen.

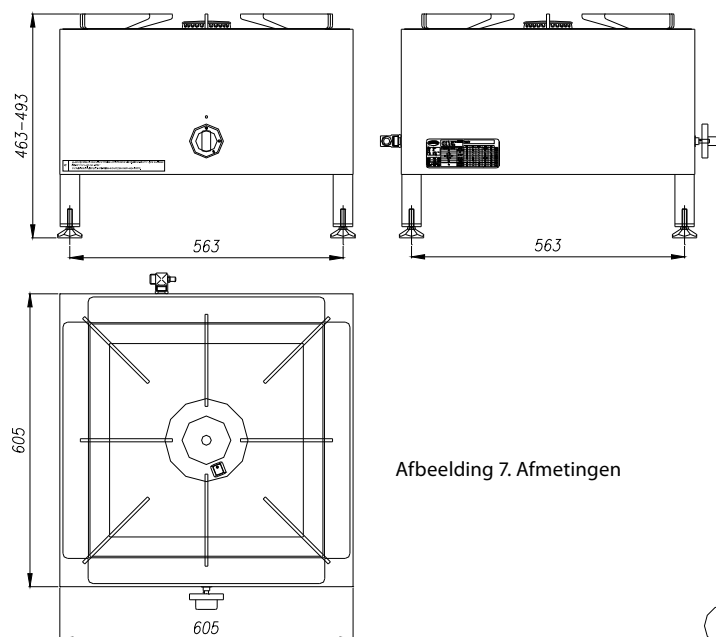
HOOFDSTUK IV SPECIFICATIES, DIAGRAMMEN EN ONDERDELENLIJST

Tabel 4 Technische gegevens

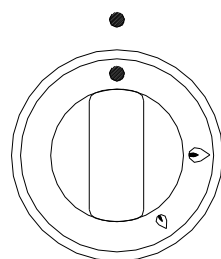
Model	FRG11	
Afmetingen	605 x 605 x 493 mm	
Aantal branders	1	
Nominaal vermogen	10 kW	
Minimumvermogen	1,6 kW	
Gasfitting	ISO 7/1 R 1/2"	
Klasse	II2H3+	
Constructietype:	A ₁	
Nominale gasdruk	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Gasverbruik bij MAX. vermogen (berekend met de calorische onderwaarde H _i bij 15° en 1013 mbar)	G20 1,058 m ³ /u	G30 0,789 kg/u
Gasverbruik bij MIN. vermogen (berekend met de calorische onderwaarde H _i bij 15° en 1013 mbar)	G20 0,169 m ³ /u	G30 0,126 kg/u

Tabel 5 Onderdelenlijst

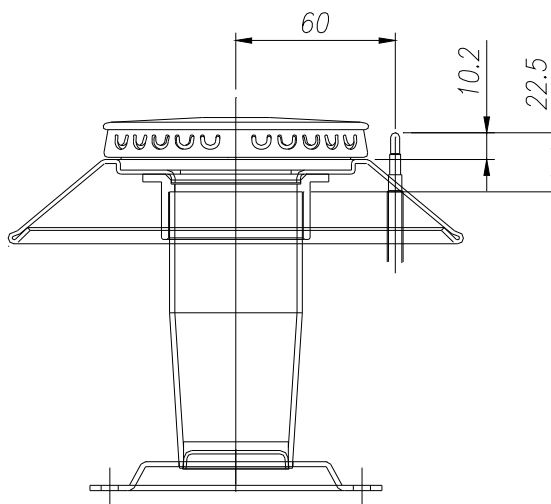
Onderdeel	Fabrikant	Model/code
Brander	FLAM GAS	08796551020
Thermokoppel	SIT	08753500200
Gaskraan	PEL PINTOSI	20S



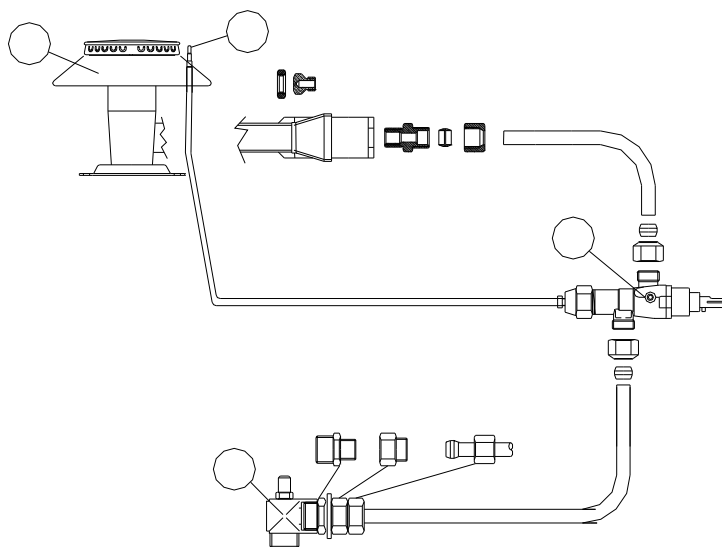
Afbeelding 7. Afmetingen



Afbeelding 8. Regelknop



Afbeelding 9. Positie van veiligheidsthermokoppel



Afbeelding 10. Gascircuit

- A = Inlaat gasaansluiting
- B = Brander
- R = Gaskraan
- T = Veiligheidsthermokoppel