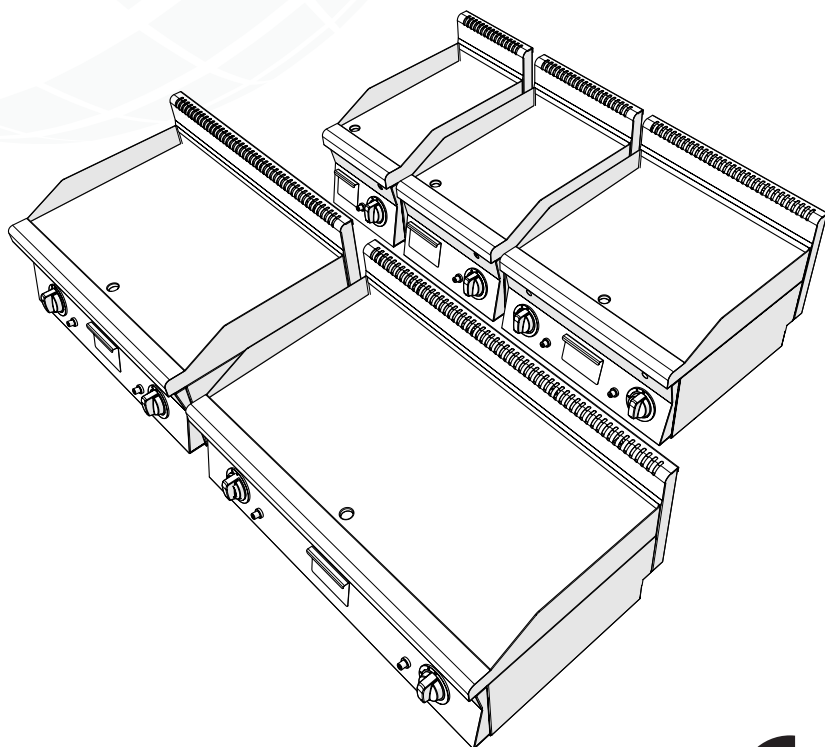


GASGRILL

GEbruikersHANDLEIDING

Lees voor aanvang.
Er zijn belangrijke verklaringen voor je.

E AGI-360 E AGI-460 E AGI-660 E AGI-860 E AGI-1060



INHOUD

Technische Gegevens	3-4-5-6
Algemene waarschuwingen en voorzorgen bij gebruik	7-8
Setup	9
Operatie en Gebruik	10-11
Basis-en technische specificaties	12-13
Informatie-uitwisseling van injectoren	14-15
Reiniging en onderhoud	16-17-18
Lijst Van Reserveonderdelen	19



Als u het product wilt verwijderen, is het de sociale verantwoordelijkheid van individuen om het te leveren aan geldige inzamelpunten. Op deze manier helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen door ervoor te zorgen dat het product correct wordt vernietigd. Recycling van materialen zal bijdragen tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Voor meer informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met de gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.



De verpakkingsmaterialen van het product worden vervaardigd van recycleerbare materialen in overeenstemming met de nationale milieuwetgeving. Verwijder de verpakkingsmaterialen niet met huishoudelijk afval of ander afval. Breng deze materialen naar door lokale autoriteiten aangewezen recyclingplaatsen.

Kwaliteitscontroles werden uitgevoerd overeenkomstig de normen van CE, ISO 9001-en.

ALGEMENE INFORMATIE

Modellering	E AGI-360	AGI E-460	AGI E-660
Gasinlaat	R1/2"	R1/2"	R1/2"
Afmetingen van het Product (cm)	30x60x30	40x60x30	60x60x30
Nettogewicht (kg))			
Grootte Van Het Verbrandings-Oppervlak	494 mm x296 mm	494 mm x296 mm	494 mm x296 mm

Modellering	E AGI-860	AGI E-1060
Gasinlaat	R1/2"	R1/2"
Afmetingen van het Product (cm)	80x60x30	100x60x30
Nettogewicht (kg))		
Grootte Van Het Verbrandings-Oppervlak	494 mm x296 mm	12 lt min; 15 lt max.

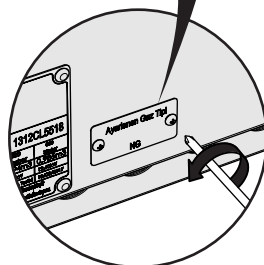
Land Van Aankomst	Categorie	Gas	
FR-BE	II2E + 3+	2E+	G20
		3+	G30-G31
ES-IE-IT-GB-PT MO	II2H3+	2H	G20
		3+	G30-G31
AT-CH	II2H3B/P	2H	G20
		3B/P	G30
DE-LU	II2E3B/P	2E	G20
		3B/P	G30
AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA-CZ-GR-SK-TR	II2H3B/P	2H	G20
		3B/P	G30
RS*-ME*IR*-AR*-GE*-RU*-UA*-DZ*-SA*-NG*-ZA*-MA*-UZ*-LY*-LZ*LB*-SY*-JO*	II2H3B/P	2H	G20
		3B/P	G30
NL	II2L3B/P	2L	G25
		3B/P	G30
PL	II2E3B/P	2E	G20
		3B/P	G30
HU	II2H3B/P	2H	G20
		3B/P	G30
IS-CY-MT	I3B/P	3B/P	G30



- Vergeet niet de bypass aan te passen na het vervangen van het gas.

gasdruk		Aangepast Gas	
→	20-25 mbar	NG	G20-25 mbar
→	28-30 / 37 mbar	LPG	G30-28-30/37 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	28-30 / 37 mbar	LPG	G30-28-30/37 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	50 mbar	LPG	G30-50 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	50 mbar	LPG	G30-50 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	28-30 mbar	LPG	G30-30 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	28-30 mbar	LPG	G30-30 mbar
→	25 mbar	NG	G25-25 mbar
→	28-30 mbar	LPG	G30-30 mbar
→	20 mbar	NG	G20-20 mbar
→	37 mbar	LPG	G31-37 mbar
→	25 mbar	NG	G20-25 mbar
→	30 mbar	LPG	G30-30 mbar
→	28-30 mbar	LPG	G30-30 mbar

**Aangepast
gas
mbar**



Verwijder de ingestelde Gasinformatieplaat op het apparaat. Vul de informatieborden in die bij het apparaat horen dat overeenkomt met uw land.



-Volgens het model van het apparaat voor gasuitwisseling, kunt u zien welke injector te gebruiken uit de tabel in de gebruikershandleiding van uw product. Zie ook blz. 6)

Injector en thermische waarden per product

E AGI-360	NG			LPG				
gasdruk	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar	G30-29 mbar	G30 (28-30/37)	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G31 37 mbar
Piloot-injector (Ø)	0,40	0,40	0,40	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Brander-injector	1,40	1,30	1,40	0,95	0,95	0,90	0,80	0,95
Hoeveelheid warmte (KW) (Hi)	3,70	3,70	3,60	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70
Gasverbruik m3 / h	0,401	0,401	0,434	-	-	-	-	-
Gasverbruik g / h	-	-	-	0,291	0,291	0,291	0,291	0,287
E AGI-460	NG			LPG				
gasdruk	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar	G30-29 mbar	G30 (28-30/37)	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G31 37 mbar
Ontstekingsinjector (Ø)	0,60	0,60	0,60	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
Brander-injector	1,10	1,00	1,10	0,75	0,75	0,70	0,60	0,75
Hoeveelheid warmte (KW) (Hi)	4,70	4,70	4,60	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70
Gasverbruik m3 / h	0,515	0,480	0,554	-	-	-	-	-
Gasverbruik g / h	-	-	-	0,370	0,370	0,370	0,370	0,364
E AGI-660	NG			LPG				
gasdruk	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar	G30-29 mbar	G30 (28-30/37)	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G31 37 mbar
Piloot-injector (Ø)	0,40	0,40	0,40	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Brander-injector	1,40	1,30	1,40	0,95	0,95	0,90	0,80	0,95
Hoeveelheid warmte (KW) (Hi)	7,40	7,40	7,20	7,40	7,40	7,40	7,40	7,40
Gasverbruik m3 / h	0,802	0,802	0,868	-	-	-	-	-
Gasverbruik g / h	-	-	-	0,583	0,582	0,582	0,582	0,574
E AGI-860	NG			LPG				
gasdruk	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar	G30-29 mbar	G30 (28-30/37)	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G31 37 mbar
Ontstekingsinjector (Ø)	0,60	0,60	0,60	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
Brander-injector	1,10	1,00	1,10	0,75	0,75	0,70	0,60	0,75
Hoeveelheid warmte (KW) (Hi)	9,40	9,40	9,20	9,40	9,40	9,40	9,40	9,40
Gasverbruik m3 / h	1,030	0,960	1,108	-	-	-	-	-
Gasverbruik g / h	-	-	-	0,740	0,740	0,740	0,740	0,728
E AGI-1060	NG			LPG				
gasdruk	G20-20 mbar	G20-25 mbar	G25-25 mbar	G30-29 mbar	G30 (28-30/37)	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G31 37 mbar
Ontstekingsinjector (Ø)	0,60	0,60	0,60	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
Brander-injector	1,30	1,25	1,30	0,90	0,90	0,85	0,75	0,90
Hoeveelheid warmte (KW) (Hi)	13,00	13,00	12,80	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00
Gasverbruik m3 / h	1,396	1,342	1,530	-	-	-	-	-
Gasverbruik g / h	-	-	-	1,024	1,024	1,024	1,024	1,008

Algemene waarschuwingen en veiligheidsmaatregelen

Beste klant, Wij wensen u om uw product te gebruiken op de beste manier, die wordt geproduceerd door het ondergaan van zorgvuldige en gedetailleerde kwaliteitscontroles. Wij raden u ten eerste aan de volledige gebruikersgids te lezen voordat u het product gebruikt.

Deze gids zal u helpen het product snel en veilig te gebruiken.



De volgende veiligheidsinstructies helpen u te beschermen tegen het risico van persoonlijk letsel of schade aan uw product. Indien deze instructies niet worden opgevolgd, zal het product niet onder de garantie vallen en zal geen verantwoordelijkheid voor de gezondheid van de mens worden aanvaard.

- * Zorg ervoor dat brandbare materialen die brand kunnen veroorzaken niet in de buurt van het apparaat worden geplaatst.
- * Houd uw apparaat in een droge omgeving en lucht het goed. Gebruik een kap om stoom en rook uit het koken te verwijderen.
- * Niet de bovenste geperforeerde plaat van het apparaat, ventilatie, en houd het schoon.
- * De installatie en het onderhoud van het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Neem Contact op met een door de fabrikant gemachtigde persoon. Anders wordt uw apparaat uitgesloten van de garantie.
- * Vervang de beschadigde onderdelen van het apparaat door de originele reserveonderdelen. De fabrikant verbindt zich ertoe dat het apparaat alleen veilig kan worden gebruikt wanneer deze onderdelen worden gebruikt.
- * Kinderen en niet-geïnformeerde personen mogen het apparaat niet gebruiken.
- * Houd het apparaat constant onder controle terwijl het draait.
- * Zet het apparaat uit als het defect of defect is.
- * Natriumhypochloriet(bleekmiddel), zoutzuur of zoutzuur, etc.to maak het apparaat schoon. gebruik geen producten die (zelfs verdund) bevatten. Gebruik geen metalen gereedschap om roest schoon te maken. Eerst vegen met een vochtige doek en dan drogen.
- * Bewaar geen benzine of ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.
- * Laat geen olie in contact komen met plastic onderdelen.
- * Maak het apparaat niet direct schoon met waterstralen of waterdamp.
- * Sta niet toe dat vuil, olie, voedsel of ander afval sediment vormen in het apparaat, doe regelmatig dagelijkse en wekelijkse reiniging.
- * Voordat de inrichting wordt aangesloten, moet u controleren of de instellingen van de inrichting verenigbaar zijn met het lokale gasdistributienet (gasdruk en LPG, aardgas). U vindt de waarden van het label op het apparaat of van de tabel in het raster.
- * De maximale gasdruk die kan worden toegepast wanneer het apparaat draait, bedraagt 50 mbar.Er moet rekening worden gehouden met de injectoren die bij het apparaat horen en de normen in uw land van bestemming.
- Bij een druk van meer dan 50 mbar bestaat het risico van gaslekage. In het geval van een dergelijke situatie kan uw apparaat verslechteren en buiten het toepassingsgebied van de garantie vallen.
- * Het apparaat wordt aanbevolen te worden gecontroleerd door een bevoegd persoon. Neem Contact op met de bevoegde technische dienst om uw apparaat ten minste eenmaal per jaar te onderhouden.

Algemene waarschuwingen en veiligheidsmaatregelen



- Volg altijd de toepasselijke veiligheidsinstructies.
- Houd de gids van de gebruiker op een plek die u gemakkelijk kunt bereiken voor toekomstig gebruik, het belang ervan begrijpen, en verlies hem niet.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen in het product. Het geeft duidelijk de verschillen tussen de modellen aan.

Neem contact op met uw geautoriseerde dealer als u problemen heeft



Een waarschuwingssignaal dat aangeeft dat voorzichtigheid geboden is voor veilig gebruik.



Het is een waarschuwingsteken tegen brand, explosie en dood veroorzaakt door het ontbreken van veiligheidsmaatregelen.



Extreme temperatuur en dit is een waarschuwing om te handelen volgens de omgeving.

- Roestvrij staal wordt gebruikt in het apparaat.
- Uw apparaat wordt vervaardigd voor gebruik in restaurants, restaurants, fastfoods, kantines, toeristische faciliteiten, cafés, hotels en andere omgevingen waar accommodatie wordt gemaakt.

Als je gas ruikt.



- * Eerst, kalmeer; geen paniek.
- * Zet de gaskraan van het apparaat uit.
- * Brandstoffen (kaarsen, aanstekers, enz.)B) blus onmiddellijk.
- * Open deuren en ramen naar de lucht.
- * Probeer geen enkel apparaat te verbranden.
- * Druk in geval van gevaar op geen enkele knop of stopcontact.
- * Gebruik de deurbel niet.
- * Steek geen lucifers of aanstekers aan in het gevaarlijke gebied .
- * Sluit de gasklep buiten het gebouw.



- Installeer het product altijd op een geautoriseerde dienst. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade aan het product veroorzaakt door transacties uitgevoerd door onbevoegde personen.

- Houd er vóór de montage rekening mee dat de **aansluitlijnen correct en volledig zijn gemaakt.**

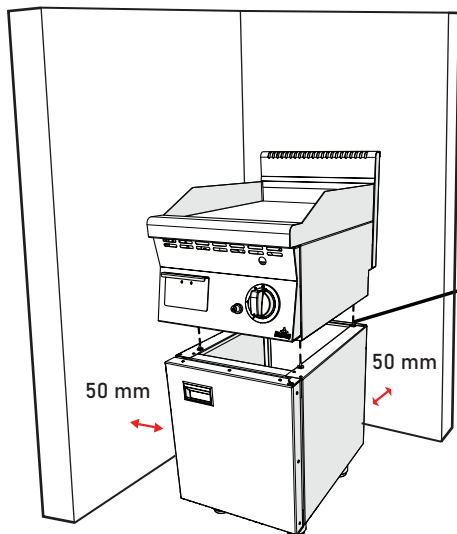


- Verwijder, alvorens het apparaat voor de eerste keer te starten, het beschermende nylon op het apparaat, veeg het eerst met een vochtige en vervolgens droge doek.

- Plaats onder de motorkap om rook en geur die tijdens het koken kunnen optreden te verwijderen.

- Kinderen en niet-geïnformeerde mensen mogen het apparaat niet gebruiken.

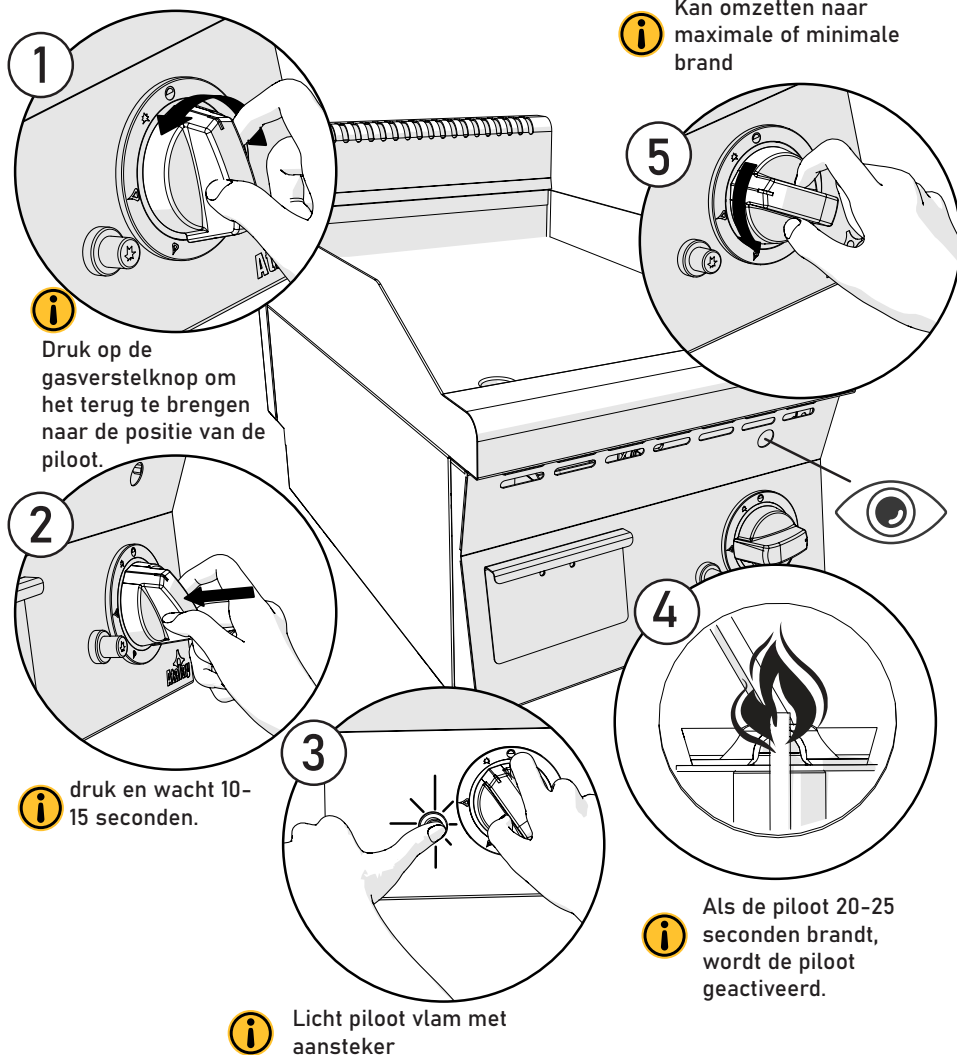
- Zorg ervoor dat het apparaat in balans is door het te meten met **waterbalans.**



Zorg ervoor dat de set zes pinnen in de sleuf zitten.

Laat voldoende afstand tussen het apparaat en de muren.

Als de set zes aanrechtbladen niet zal worden gebruikt, installeer dan de voeten die uit de doos komen.



Piloot-Ont-
steking

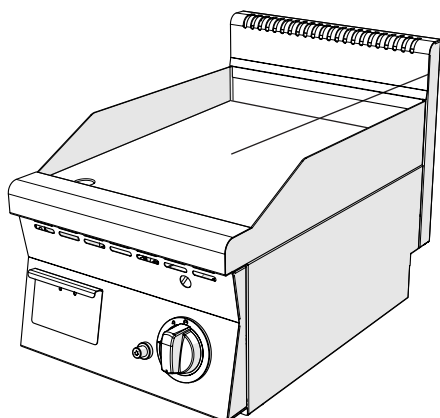


Maximumbrand



Minimum
Koorts

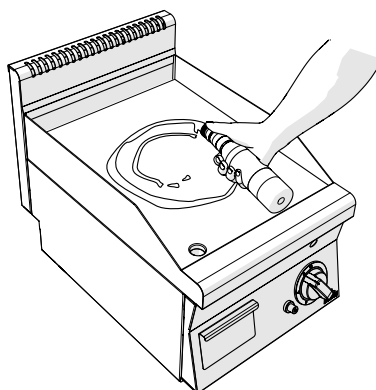
- U kunt de gasas tegen de klok in draaien en de temperatuur instellen als maximale brand of minimale brand.
- Je kunt het apparaat uitschakelen door het naar de "●" positie te verplaatsen om het uit te zetten.



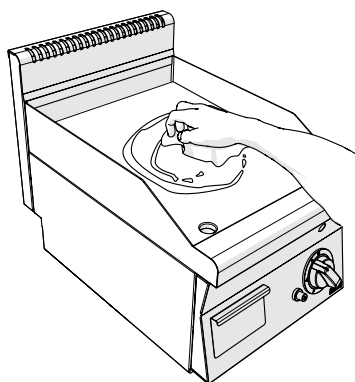
Brandoppervlak

Brandoppervlak

Product	Afmetingen (mm))
AGI-360	496x296
AGI-460	496x396
AGI-660	496x596
AGI-860	496x796
AGI-1060	496x996



Nadat het reinigingsproces is voltooid, giet er wat olie op.



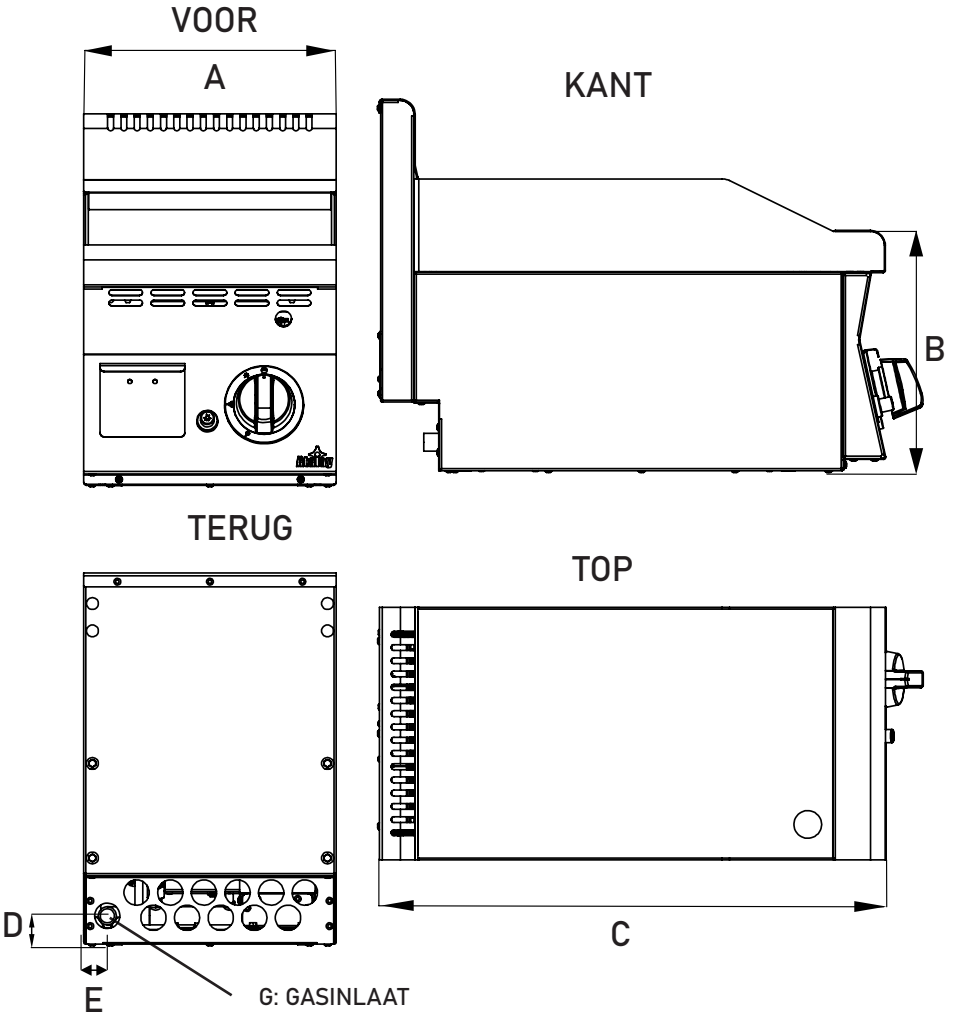
Spreid deze olie homogeen op de plaat met een doek of servet.

N: geribd **ND:**geribd + plat **CR:** verchroomd

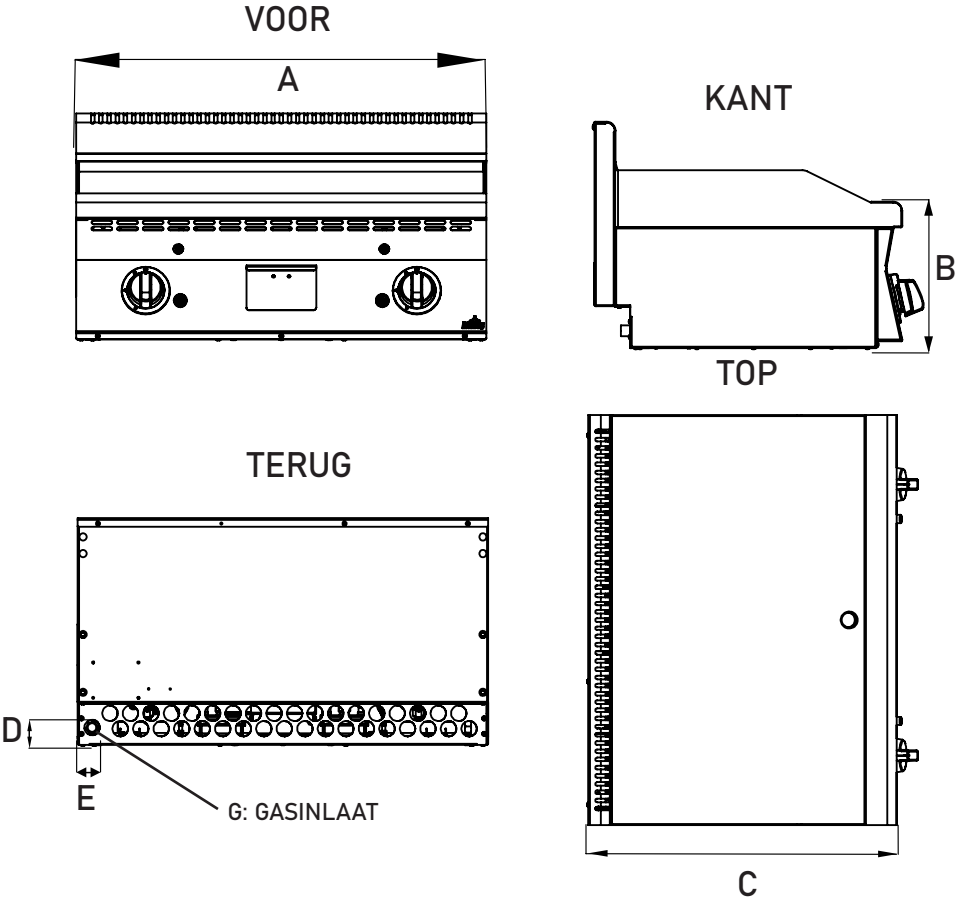


- * Gasgrills zijn gemaakt van roestvrij staal.
- * Gasnetten kunnen zowel met LPG (vloeibaar petroleumgas) als met aardgas werken.
- Het rooster wordt vervaardigd uit vlak, gegolfd en half gegolfd.
- Als de januari gaat uit in gasgrills, het lekkende gas wordt gestopt door een veiligheidsklep.
- * Met behulp van het oliereservoir kan de olie in het apparaat gemakkelijk worden geloosd.

Basis-en technische specificaties

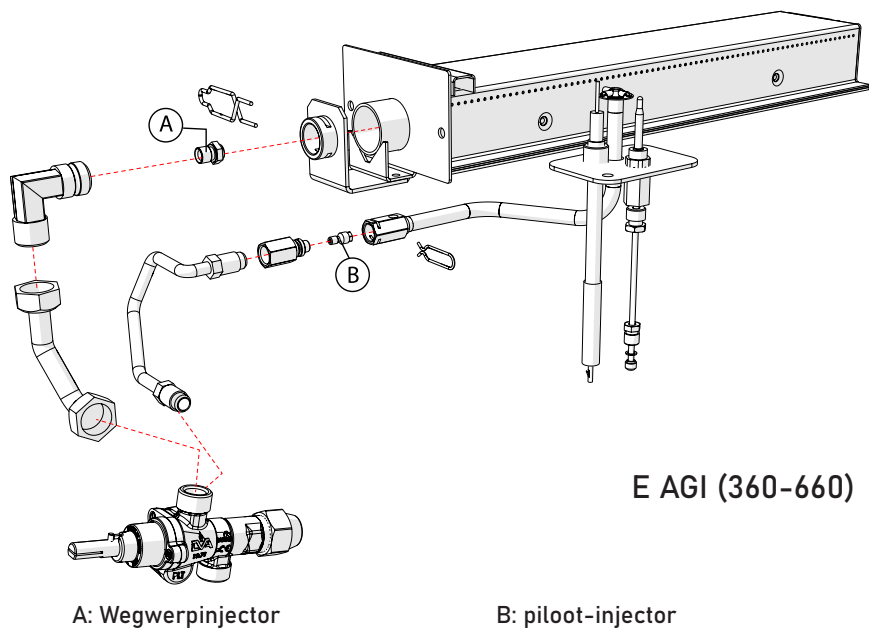
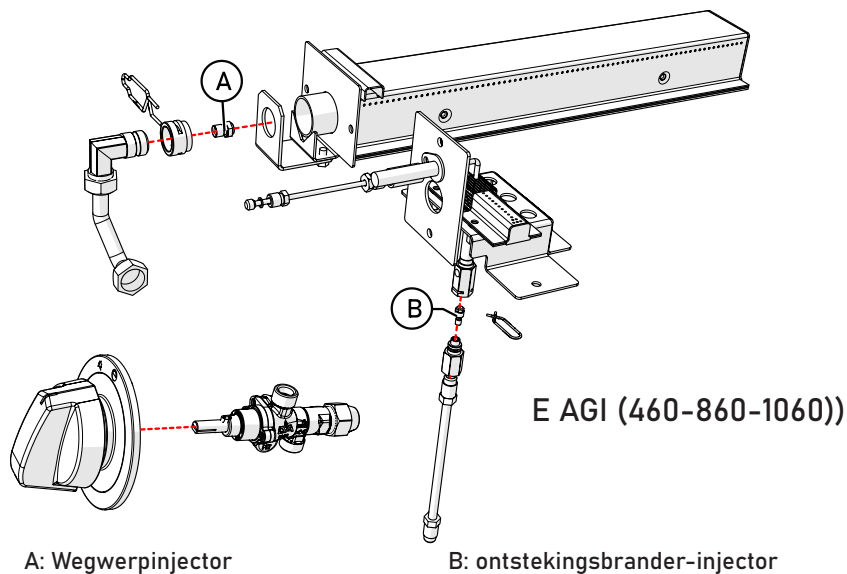


PRODUCTCODE	A	B	C	E	E
E AGI-360	300 mm	600 mm	300 mm	35 mm	28 mm
E AGI-460	400 mm	600 mm	300 mm	35 mm	28 mm



PRODUCTCODE	Een	B	C	E	E
E AGI-660	600 mm	600 mm	300 mm	35 mm	28 mm
E AGI-860	800 mm	600 mm	300 mm	35 mm	28 mm
E AGI-1060	1060 mm	600 mm	300 mm	35 mm	28 mm

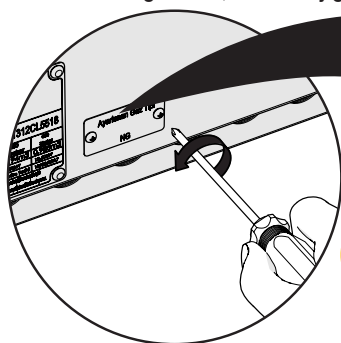
Vervanging van het etiket van injectorvervanging



Opmerking: afhankelijk van de gasaansluiting van de plaats waar u het apparaat bedient, kunt u gebruik maken van de juiste injectoren. Deze injectoren worden bij het apparaat geleverd.

Vervanging van het etiket van injectorvervanging

- De gasdruk staat op het etiket van het apparaat.
- Het is absoluut niet aan te raden om de informatie erop uit te sluiten. Anders is je apparaat buiten garantie.
- Het wordt vervaardigd met LPG en aardgas (aardgas). De gasaansluitpijp is R1 / 2".
- De gasuitwisseling met een lpg-injector of NG-injector kan plaatsvinden zoals in een andere tabel voor de verstuiver van de brander.
- Na bestudering van de gastabel voor verandering, moet ook rekening worden gehouden met de injectordiameters, afhankelijk van de gasdruk.
- Zorg er bij het controleren van het apparaat voor dat de gasknoppen en de buis (of de aardgasleiding) zich in gesloten stand bevinden. Controleer op gaslekage met zeepschuim- of gaslekkendetector.
- Als er een gaslek is, zal schuimvorming optreden in het In de controle met de detector geeft de controledetector een signaal. Als het apparaat signalen, raadpleeg uw geautoriseerde dealer.
- Gebruik nooit brand bij het controleren op gaslekken.
- Zorg ervoor dat een andere regelaar wordt gebruikt dan de voor de inrichting aanbevolen regelaar (vooral bij gebruik van een LPG-buis).



**Aangepast
gas
mbar**

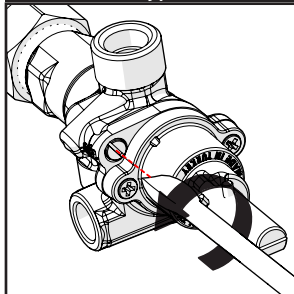


Verwijder de ingestelde Gasinformatieplaat op het apparaat. Vul de informatieborden in die bij het apparaat horen dat overeenkomt met uw land. (Zie fig. Pagina 5)



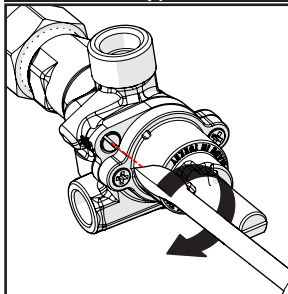
- Uw product wordt aangepast aan de gascategorie in het land van bestemming.
- Verander de injectoren naar gelang van de gascategorie van uw land bij de vervanging van de injector. Zie tabel op bladzijde 5.

Bypass-Afstelling



Voor NG draai een volledige draai tegen de klok in.

Bypass-Afstelling



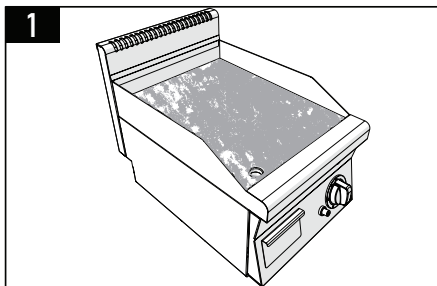
Voor LPG draai met de klok mee naar het einde.

Waar u aandacht aan zal besteden voor het schoonmaken en onderhoud.

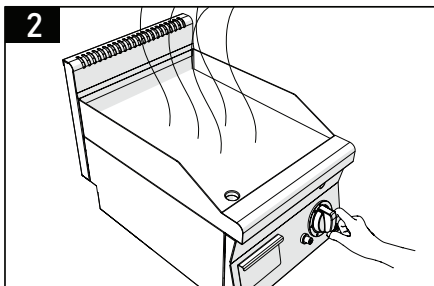


Wacht tot het apparaat afkoelt.

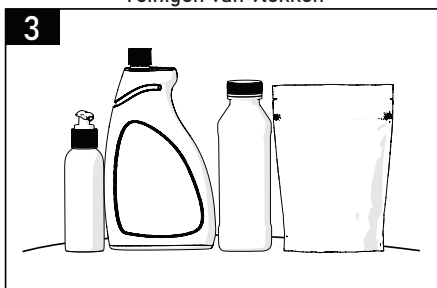
- Veeg het apparaat schoon met een doek gedrenkt in warm en zeepwater.
- Zuur bevattende chemische stoffen mogen niet worden gebruikt bij het reinigen op het roestvrij oppervlak van het apparaat.
- Maak uw apparaat nooit schoon met drukwater of stoom onder druk.
- Lek geen water door de openingen en schoorsteen tijdens het schoonmaken van het apparaat.
- Informeer de bevoegde dienst indien zich een gevaarlijke situatie op het apparaat voordoet.
- Afvoer met regelmatige tussenpozen met behulp van een afvoerfontein.
- Reinig het afval dat zich in de kookkamer van het apparaat bevindt.
- Als het apparaat lang niet gebruikt mag worden, moeten de oppervlakken bedekt zijn met een dunne laag Vaseline.
- Voor het reinigen van roestvrij staal geen gebruik maken van algemene slijpmiddelen van staal, wasmiddelen, borstels of wasmiddelen die slijpmiddelen bevatten.



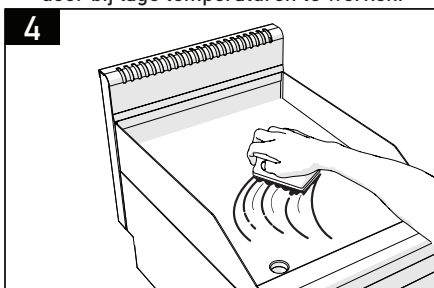
1
Gevormd na het koken
reinigen van vlekken



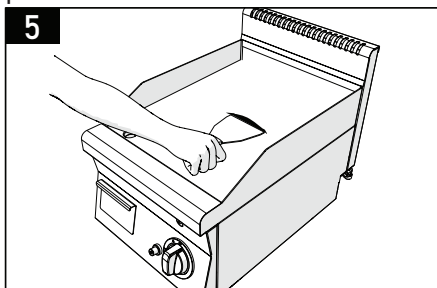
2
Wij raden aan het Pleytoppervlak te reinigen
door bij lage temperaturen te werken.



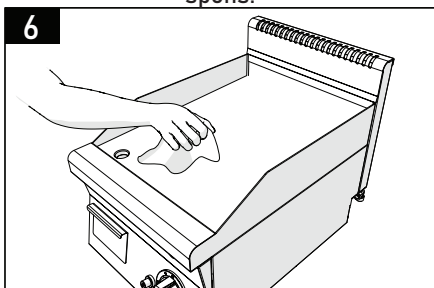
3
U kunt gebruik maken van Pleyt schonere
producten



4
Reinig het oppervlak met een doek of
spons.



5
Het resulterende vuil in het afvoergat
afvoeren.

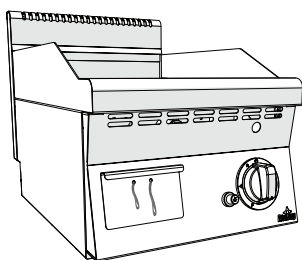


6
Spoelen en schoonmaken.



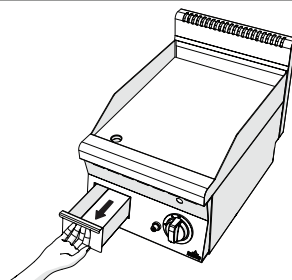
- Neem geen direct contact op met het warme oppervlak. Bij het schoonmaken raden wij aan een handschoen te gebruiken die niet door hitte wordt beïnvloed.
- Volg de instructies op voor het reinigen van gel of vloeistoffen door Pleyt.

1



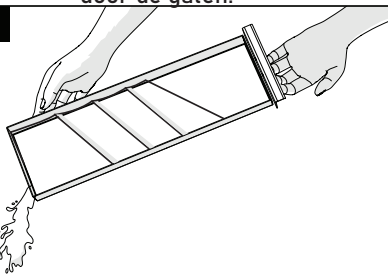
Als de evacuatietank vol is, stroomt hij door de gaten.

2



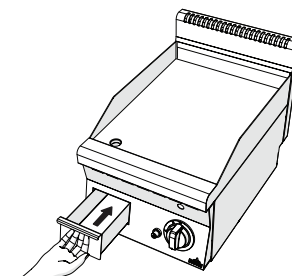
Haal de evacuatielade weg.

3



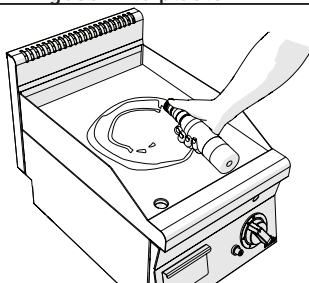
Lozen van het opgehoopte afval op een geschikte plaats.

4



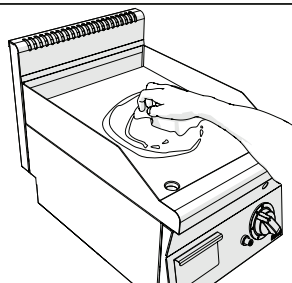
Plaats de lade op zijn plaats.

5



Giet na het schoonmaken olijfolie op de Pleyt

6

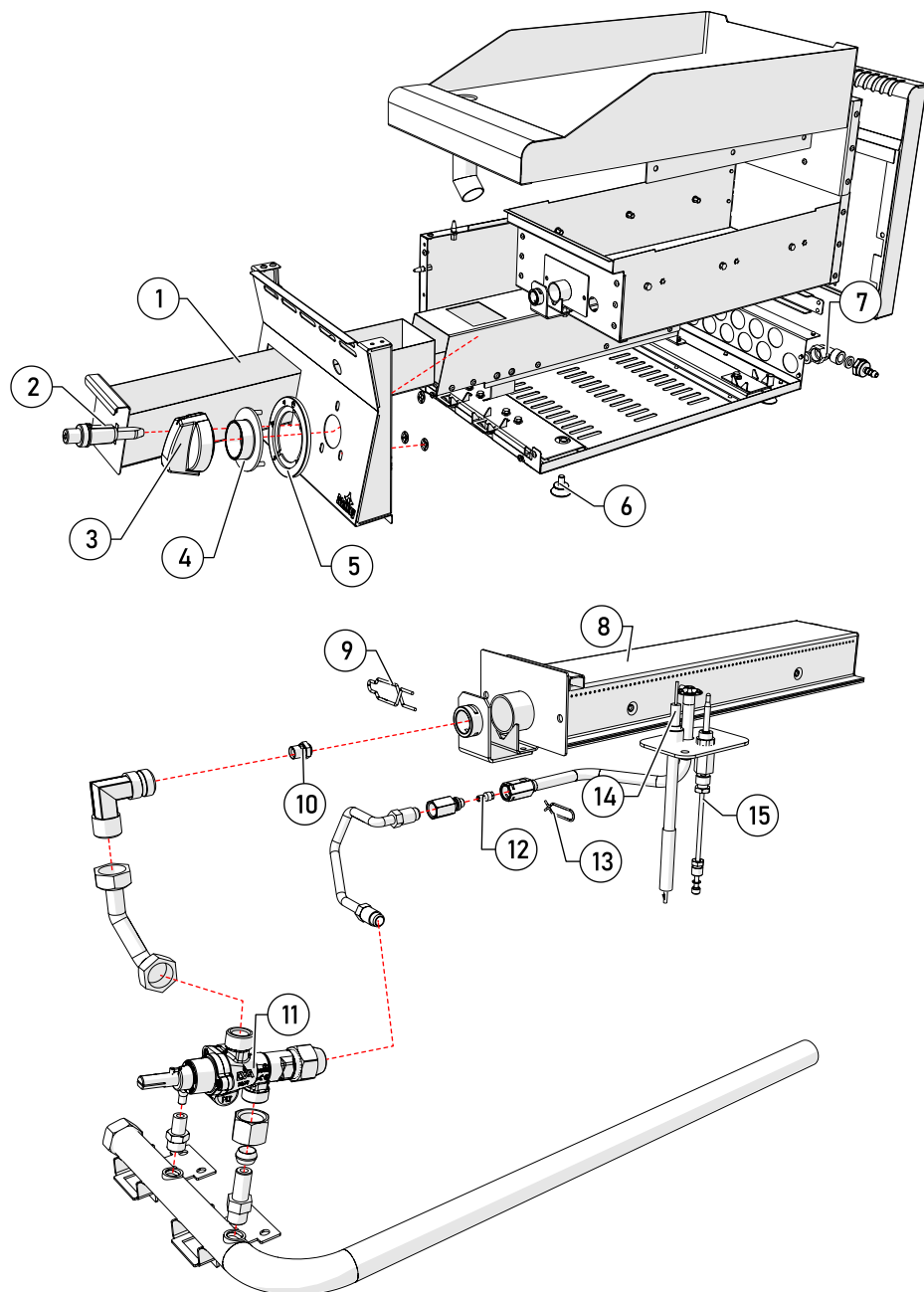


Spread de doek of de papierhanddoekolie homogeen uit.

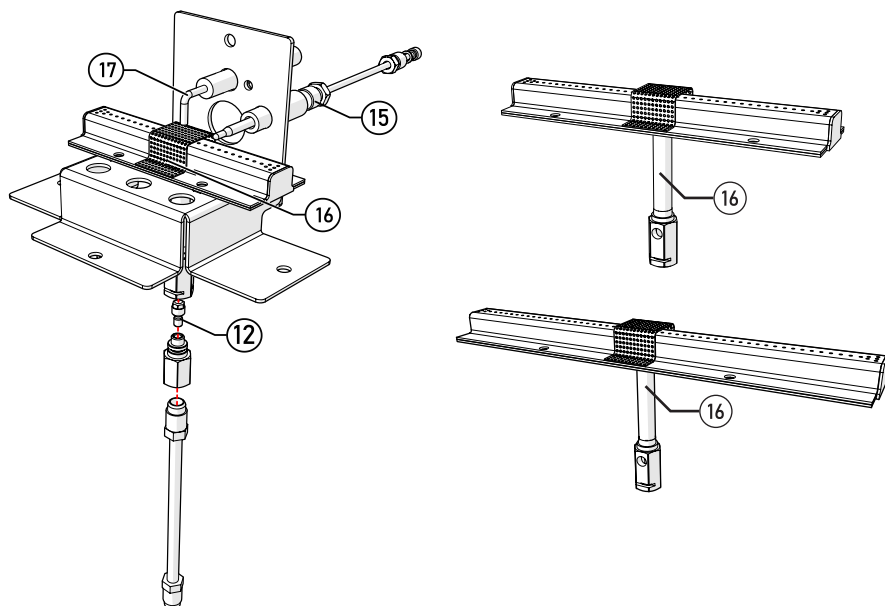


- Controleer de afvoerla regelmatig.
- Het houden van de pleyti olie met vloeibare olie zal u toelaten om uw pleyti langer te gebruiken.

Lijst Van Reserveonderdelen



Lijst Van Reserveonderdelen



GEEN	SP00RCODE	UITLEG	GEEN	SP00RCODE	UITLEG
1	M021124	Afvoerlade (360-460))	9	P004290	Pilotmodus Ø1, 20
1	M021057	Afvoerlade (660-860-1060))	10	P018487	Brander-Injector
2	P000225	Piëzo	11	P002927	Gaskraan
3	P068098	Bakelietsknoop 8	12	P086918	Piloot-Injector
4	P073693	Knopbreak zes	13	P060899	Injector Clip
5	P063914	Gazli Januari	14	P073811	Ontstekingselektrode
6	P000205	Pingpongvoet M8	15	P086499	Thermokupul
7	M023342	1/2 " elleboog	16	M027339	Ontstekingsbrander (460)
8	M027580	Brander (360-660)	16	M027178	Ontstekingsbrander (860)
8	M027352	Brander (460-860-1060)	16	M027419	Ontstekingsbrander (1060)
			17	P014398	Plug