ROBAND®

GEPRODUCEERD DOOR:

ROBAND® AUSTRALIA PTY LTD

GEBRUIKERSHANDLEIDING

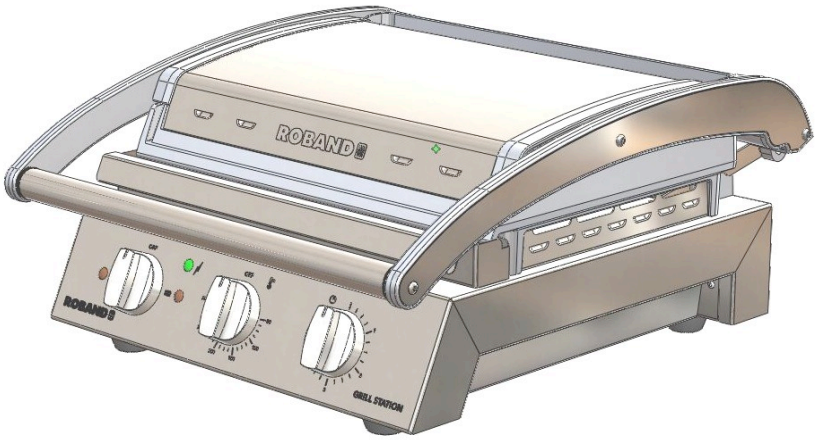
Grill Station

HIGH-SPEED CONTACT GRILL

Modellen: GSA610S, GSA610ST, GSA610R, GSA610RT
Versie 2 units

Modellen: GSA810S, GSA810ST, GSA810R, GSA810RT
GSA815S, GSA815ST, GSA815R, GSA815RT
Versie 1 units

(Inclusief exportmodellen: -GB, -F)



Speciale kenmerken:

Timeralarm
Geavanceerde bedienings- en veiligheidssystemen Ingegoten elementen voor snelle verhitting, snel herstel en maximale levensduur, hoge kwaliteit, snel verwarmend aluminium, anti-aanbaklaag, (T)-serie. CE

Deze instructies hebben betrekking op de modellen ROBAND® Grill Station Automatic toasters en grills die hierboven zijn genoemd. Hoewel er kleine verschillen tussen de modellen zijn, zijn installatie, bediening, verzorging en onderhoud voor alle modellen hetzelfde.

Roband Australia is een volledig Australisch bedrijf en produceert al meer dan 50 jaar lang hoogwaardige professionele cateringapparatuur voor horecatoepassingen. Roband-producten worden ontworpen en geproduceerd volgens de hoogste normen om functionaliteit, betrouwbaarheid en duurzaamheid te bieden, en onze kwaliteitsproducten worden internationaal geëxporteerd.

Het uitgebreide aanbod van ROBAND® bevat toasters, friteuses, milkshakemixers, rotisserieën, vitrines voor presentatie van voedsel en nog veel meer.

Roband Australia is ook de Australische agent voor Vitamix® Blenders, NOAW® Meat Slicers, RYNO™ Stainless Benching, Ceado® Juicers, Forge® Cookware, Robalec™ Soup/Rice Warmers & Robatherm™ Urns .

Naast een vast aanbod apparatuur heeft Roband Australia een eigen lijn in professioneel kookgerei en meswerk onder de merknaam Robinox®.

Neem voor een volledige set brochures contact op met onze plaatselijke **dealer of neem direct contact op met het hoofdkantoor van Roband.**

Hoofdkantoor Roband
Sydney, Australië

Roband Australia Pty Ltd
1 Inman Road
DEE WHY
NSW 2099
Australië

Tel.: +61 2 9971 1788

Fax: +61 2 9971 1336

E-mail: sales@roband.com.au

Web: www.roband.com.au

Internationale vertegenwoordiging
E-mail het hoofdkantoor voor vertegenwoordiging in overige landen

BENELUX	DQ Trading b.v. Tel +31 30 601 7442
Cyprus	United Catering Equipment Supplies Tel +357 777 777 24
Fiji	Hotel Equipment Ltd Tel +679 672 0666
Hong Kong	Chung Wah Kitchen Machine Ltd Tel +852 2334 5411
Italië	World Group Tel +39 0322 83 67 24
Nieuw-Zeeland	Roband New Zealand Tel +649 274 1354
Papoea-Nieuw-Guinea	Brian Bell & Company Pty Ltd Tel +675 325 5411
Singapore	Jelco Private Ltd Tel +65 5611 988
Zwitserland	Burgi Infra Grill Tel +41 418 554 552
Thailand	Seven Five Distributors Co Ltd Tel +662 866 5858
Ver. Arabische Emiraten	Technical Supplies and Services Co Tel +971 4343 1100
Groot-Brittannië	Metcalfe Catering Equipment Tel +44 1766 830 456

© Copyright 2011
Roband Australia Pty Ltd

Alle rechten voorbehouden Niets van deze tekst mag op enige manier worden gereproduceerd of gekopieerd, elektronisch, mechanisch, inclusief kopiëren of plaatsen op een website, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Het materiaal in dit document is bedoeld voor instructiedoeleinden.

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING 4
ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN 4
VERPAKKING 5
KEURMERKEN 5
INSTALLATIE 6
BEDIENING 7
RICHTLIJNEN VOOR GRILLEN 9
ALGEMENE VEILIGHEID 10
REINIGING, VERZORGING & ONDERHOUD 11
SPECIALE OPMERKINGEN
VOOR APPARATUUR MET ANTI-AANBAKLAAG 13
PROBLEEMOPLOSSING 14
SPECIFICATIES 15
CIRCUITSCHEMA 16
GSA6 EXPLODED VIEW 17
GSA6 ONDERDELENLIJST 19
GSA8 EXPLODED VIEW 20
GSA8 ONDERDELENLIJST 22
BIJLAGE A 23
EC VERKLARING VAN CONFORMITEIT 26
GARANTIE 27

INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van dit hoogwaardige product van ROBAND®. Met de juiste zorg en onderhoud zal uw nieuwe aankoop u jarenlange kwaliteitsservice bieden.

Als u deze instructies zorgvuldig leest, kunt u zorgen dat dit apparaat correct wordt gebruikt en onderhouden, zodat uw nieuwe investering nu goed functioneert en dat in de komende jaren ook blijft doen.

ALGEMENE VOORZORGSMAATREGELEN

Dit apparaat moet worden bediend door gekwalificeerd personeel dat volledig op de hoogte is van de bedienings- en veiligheidsinstructies die in deze handleiding zijn beschreven. Gebruikers en operators moeten instructies hebben gekregen, zodat ze al vóór aanvang van onderhoud of service bekend zijn met alle veiligheidsinstructies die in deze handleiding zijn beschreven.

H HAZARD

Deze apparaten zijn hittebronnen en zoals bij iedere professionele hittebron worden de oppervlakken van deze grills heet. Wees altijd voorzichtig als u in de buurt van een Grill Station werkt en zorg dat u indien nodig het risico voor onwetende klanten of medewerkers minimaliseert door middel van extra waarschuwingsbordjes. Vanwege het duidelijke gevaar van de hittebron beveelt Roband aan deze apparaten buiten bereik van kinderen te houden.

Nieuw personeel moet van tevoren training aangeboden krijgen. Deze apparaten mogen niet worden bediend door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze worden gecontroleerd of geïnstrueerd over veilig gebruik van de toepassing door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

H HAZARD

Voor reiniging moet het apparaat worden losgekoppeld van de voeding en moet het afgekoeld zijn. Vóór verder gebruik moeten beschadigde stekkers of kabels worden vervangen.

Deze apparaten mogen niet worden gereinigd met een spray, waterstraal of andere methode, behalve methodes die in de sectie Reiniging & Verzorging worden beschreven.

Roband accepteert geen verantwoordelijkheid als:

- ♦ Niet-geautoriseerd personeel heeft gesleuteld aan de machine.
- ♦ De instructies in deze handleiding niet juist zijn gevolgd.
- ♦ Er niet-originele reserve-onderdelen zijn gebruikt.
- ♦ De machine niet op juiste wijze en met het juiste product is gereinigd.
- ♦ Er schade is aan de unit.

VERPAKKING

Bij het verpakken worden alle nodige voorzorgsmaatregelen genomen. Roband garandeert dat iedere unit werkt op het moment van verpakken.

De verpakking van deze grills moet het volgende bevatten:
1) Eén High Speed Grill Station (juiste model)
2) Deze handleiding
3) Opvangbakje
4) Nylon spatel
5) Verpakkingsinzetstukken

Schade aan het apparaat als gevolg van het transport moet binnen 24 uur na ontvangst worden gemeld aan het transportbedrijf en aan de vertegenwoordiger die het apparaat heeft verzonden. Na deze periode worden er geen claims geaccepteerd of in overweging genomen.

KEURMERKEN

C-Tick:

Producten van ROBAND® zijn ontworpen en geproduceerd met het oog op naleving van alle specificaties die zijn opgesteld door de Australian Communication Authority (ACA) met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit. Als bewijs van naleving dragen deze apparaten het C-Tick-symbool.

Neem voor meer informatie contact op met de Australian Communications Authority, PO Box 13112, Law Courts, Melbourne VIC 8010, Australië.

CE:

Producten van ROBAND® met het CE-keurmerk zijn ontworpen en geproduceerd volgens Europese normen en richtlijnen. U kunt een kopie van de CE-verklaring van conformiteit vinden aan de achterkant van deze instructies.

INSTALLATIE

Verwijder alle verpakkingsmateriaal, tape en beschermend plastic van het apparaat. Verwijder eventuele lijmresten die zijn achtergebleven door het beschermende plastic.

Plaats het Grill Station op een stevig en waterpas oppervlak in de vereiste positie. Zorg dat alle functies in OFF-positie staan voordat u de grill aansluit op de voeding. Schakel alle functies in en uit om uzelf bekend te maken met de bediening.

Er zijn nationale normen die de vereisten voor plaatsing, ruimte en ventilatie bij installatie van nieuwe apparaten beschrijven. Deze normen moeten worden geraadpleegd en nieuwe apparatuur moet overeenkomstig worden geïnstalleerd. In elke situatie waar specificaties een afstand van minder dan 100 mm toestaan, *adviseren* wij toch om een goed geventileerde afstand van niet minder dan 100 mm te bewaren. Als het apparaat zich naast bijzonder hittegevoelige materialen bevindt, dient u gezond verstand te gebruiken bij het bepalen van de juiste afstand.

Plaats het Grill Station niet boven andere apparatuur die hitte kan voortbrengen.

EXPORT-modellen (modellen -GB en -F)

Alle exportmodellen kunnen worden aangesloten op een voeding met standaard 13 ampère voor Groot-Brittannië (type G) of 16 ampère voor Europa (type E of F).

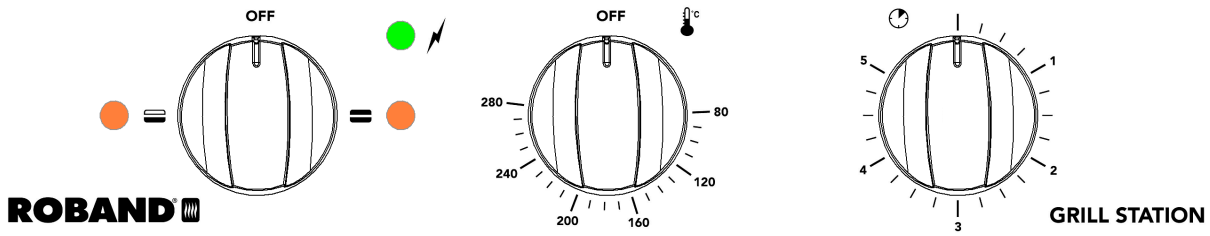
Voor alle units is een ***minimale*** ruimte van 25 mm achter de unit vereist zodat de armen vrij naar het draaipunt kunnen bewegen zonder schade aan te brengen aan muur of apparatuur. Schade die wordt veroorzaakt aan naastgelegen oppervlakken of apparatuur omdat het apparaat te dicht bij een muur staat, wordt niet gedekt door de garantie. Roband raadt aan om een minimale ruimte van 100 mm om de unit te bewaren, voor ventilatie en om schade aan hittegevoelige materialen te voorkomen.

We raden aan om bij gebruik van deze units een aardlekschakelaar te gebruiken met een vermogen van niet minder dan 30 mA voor circuitbescherming. Let op: als één aardlekschakelaar wordt gebruikt om meerdere contacten te beschermen, moet de aardlekschakelaar het juiste vermogen hebben voor maximaal 30mA van deze apparaten.

BEDIENING

Eerste keer opstarten

Draai de schakelaar **Selector** naar links of rechts om de unit in te schakelen (zie onder).



Selector **Thermostat** **Timer**

Beschrijving bediening

Selector	De schakelaar **Selector** geeft de verschillende bak- en plaatcombinaties weer die voor deze unit mogelijk zijn. Het groene controlelampje rechts boven de schakelaar licht op als de unit is ingeschakeld in één van beide bedieningsmodi, om aan te geven dat de unit wordt opgeladen. **Contact Grill-modus:** Als u de schakelaar naar rechts beweegt, activeert u zowel de boven- als onderplaat van de unit en wordt het oranje indicatielampje aan de rechterkant ingeschakeld, waarmee de unit als contactgrill functioneert. **Hotplate-modus:** Als u de schakelaar naar links beweegt, activeert u alleen de onderplaat en wordt het oranje indicatielampje aan de linkerkant ingeschakeld. **Uit:** Schakel de unit uit door de schakelaar naar **Off**-positie te schakelen. Let op: de oranje indicatielampjes voor boven en onder en die voor boven lichten alleen op als de unit aan het opwarmen is en gaan uit als de temperatuur wordt bereikt die op de **thermostaat** staat ingesteld.
Timer:	De timer is enkel een mechanische functie om een alarmsignaal te produceren na de ingestelde tijd. Het biedt geen elektrische bediening van de unit.
Thermostaat	De **thermostaat** controleert de temperatuur van de platen. De temperatuur kan worden geselecteerd door de keuze-indicator te gebruiken, die instelbaar is in stappen van 10 graden. De maximale temperatuur van de thermostaat is 280 °C. Meestal wordt er echter gebakken bij een temperatuur tussen 180 °C en 240 °C. **De thermostaat mag op units met anti-aanbaklaag nooit boven 240 °C worden ingesteld.** Het is niet noodzakelijk om de **thermostaat** uit te zetten als de unit wordt uitgeschakeld.

Invetten

OPMERKING: ALLEEN VEREIST VOOR APPARATEN MET PLATEN ZONDER ANTI-AANBAKLAAG

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, moeten de platen als volgt worden behandeld.

- Veeg de boven- en onderplaten schoon en breng een royale laag paraffine of plantaardige olie aan.
- Schakel beide platen in door de **Selector** schakelaar naar de positie boven & onder te draaien.
- Stel de thermostaat in op 180° door aan de knop **Thermostat** te draaien. De controlelampjes gaan branden om aan te geven dat de grill aan het opwarmen is.
- Als het Grill Station de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaan de oranje controlelampjes uit. Veeg overgebleven olie van de platen af. **(Waarschuwing: wees voorzichtig als u overgebleven olie van de platen veegt, want de olie en de platen zijn heet.)**

Grillen

- Vet de platen licht in en stel de **thermostaat** in op de gewenste grilltemperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de richtlijnen voor grillen.
- Geef de grill iedere dag vóór het eerste gebruik 15 minuten de tijd om voor te verwarmen.
- Plaats het voedsel op de onderplaat en sluit de bovenplaat af.
- Op alle Grill Stations van de GS-serie zit een timer. Deze timer moet alleen ter indicatie worden gebruikt. **Waarschuwing:** als de timer een signaal geeft, worden de verwarmingselementen niet uitgeschakeld.
- Voor platen met anti-aanbaklaag: Gebruik geen metalen spatels, schrapers, tangen en messen, zoals beschreven in SPECIALE OPMERKINGEN VOOR APPARATUUR MET ANTI-AANBAKLAAG.

Het wordt aanbevolen om de platen gesloten te houden als er niet wordt gegrilld. Zo minimaliseert u warmteverlies en voorkomt u dat de handgreep te heet wordt. Als het apparaat gedurende lange tijd gesloten blijft, kan de temperatuur worden verlaagd naar 150° om energie te besparen in inactieve periodes.

WAARSCHUWING:

Tijdens de hotplate-modus (waarbij de bovenplaat is uitgeschakeld) stijgt de warmte van de onderplaat op en wordt de handgreep warm. Hoewel deze niet te heet zou moeten worden, dient u voorzichtig te zijn als u de handgreep aanraakt tijdens en na gebruik van de hotplate.

H HAZARD

Laat de platen daarnaast niet te lang open staan in contact grill-modus (waarbij beide platen zijn ingeschakeld) omdat de handgreep dan te heet wordt om aan te raken.

Richtlijnen voor grillen

De volgende tabel toont baktijden en temperaturen voor veel voorkomende soorten voedsel die op de contact grill kunnen worden gebakken. Tijden zijn gebaseerd op de modellen GSA815 en GSA610. Voor de GSA810 kunt u iets langere tijden verwachten.

1. Individuele tests zijn altijd nodig; dit is slechts een richtlijn.
2. Tabel gaat uit van bereiding in contact grill-modus, waarbij zowel boven- en onderplaten in werking zijn.

Product	Baktemperatuur	Baktijd	Opmerkingen
20 mm biefstuk *Medium rare*	240°C	1 min 30 sec	3 minuten rusten*
20 mm biefstuk *Medium*	240°C	2 min	3 minuten rusten*
20 mm biefstuk *Medium well*	240°C	2 min 30 sec	3 minuten rusten*
Hamburgers	240°C	1 min 10 sec	
Kipfilet	240°C	3 min	5 minuten rusten*
Foccacia *Ham, kaas, tomaat*	220°C	2 min 20 sec	
Turkse broodjes *Ham, kaas, tomaat*	220°C	2 min 30 sec	
Sandwich *Ham, kaas, tomaat*	220°C	50 sec	
Wrap *Kip, kaas, tomaat*	220°C	1 min 15 sec	
Visfilet *Verpakt in folie*	230°C	1 min 30 sec	1 minuut rusten*
Eieren *In eierring*	210°C	2 min	
Bacon	210°C	30 sec	

**Rusten:* plaats gebakken voedsel rechtstreeks van de grill op een porseleinen bord, bedek met aluminiumfolie en maak dit dicht langs de randen.

VEILIGHEID

ALGEMENE VEILIGHEID

Dit apparaat bevat onderdelen die niet door gebruikers kunnen worden onderhouden. Alle reparaties dienen te worden uitgevoerd door Roband Australia, één van de vertegenwoordigers of iemand die soortgelijk gekwalificeerd is. Alle reparateurs moeten worden geïnstrueerd de veiligheidswaarschuwingen in deze handleiding te lezen voordat ze met het werk aan de units beginnen.

Staalsnijprocessen zoals die zijn toegepast bij fabricage van dit apparaat kunnen resulteren in scherpe randen. Hoewel zulke randen allemaal zo goed mogelijk zijn verwijderd, is het altijd verstandig om voorzichtig te zijn als u een rand aanraakt. Wees vooral voorzichtig als platen worden verwijderd, bijvoorbeeld tijdens onderhoud. Hierdoor kunnen scherpe randen bloot komen te liggen.

Verwijder geen afdekplaten van het apparaat.

Dit apparaat kan heel heet worden. Zorg dat iedereen weet dat het apparaat in werking is en vermijd contact met hete oppervlakken. Hete oppervlakken dienen goed geventileerd te worden met een afstand van minstens 100 mm. U dient echter gezond verstand te gebruiken als het apparaat zich in de buurt van hittegevoelige materialen bevindt.

Zorg altijd dat het snoer tijdens gebruik niet in contact komt met hete delen van het apparaat. Zorg dat beschadigde kabels vóór verder gebruik worden vervangen.

Reinig deze unit niet met een reinigingsspray of waterstraal.

Deze units zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasser en geen enkel onderdeel mag worden ondergedompeld in water.

Buiten bereik van kinderen of onbekwame personen houden.

REINIGING, VERZORGING & ONDERHOUD

Als u aandacht besteedt aan regelmatige verzorging en onderhoud, kunt u uw Grill Station lang en probleemloos gebruiken. Hoewel ingeplande servicebeurten niet vereist zijn, raden we u een programma met regelmatig onderhoud aan om te zorgen dat het Grill Station schoon en functioneel blijft, en om schade aan de unit te voorkomen.

Dagelijkse reiniging is een must voor alle kookapparatuur. Volg de instructies hieronder om te zorgen dat bakplaten juist worden gereinigd en om schade te vermijden.

- Platen moeten volgens de instructies worden behandeld (invetten) na aankoop van het apparaat. Over het algemeen hoeft dit slechts één keer te worden gedaan. Invetten van de platen zorgt dat voedsel minder aanbakt, beschermt de platen en helpt om de smaken te behouden.
- De platen moeten aan het einde van de dag worden gereinigd met een zachte, vochtige doek met heet water met reinigingsmiddel. De machine moet **UIT** zijn, maar de platen moeten nog warm zijn. ***Gebruik in geen enkel geval schuurmiddelen of bijtende reinigingsmiddelen.***
- Doe **NOOIT** koud water of ijs op bakplaten die warm of heet zijn. Door de plotselinge temperatuurverandering kunnen de platen kromtrekken.

Serie met anti-aanbaklaag

- De platen moeten aan het einde van de dag worden gereinigd met een zachte, vochtige doek met heet water met reinigingsmiddel. De machine moet **UIT** zijn, maar de platen moeten nog warm zijn.
- Hardnekkige bakresten dienen zorgvuldig te worden verwijderd door zacht te schrobben met een nylon schrobber of schraper. We bevelen nylon schrobbers aan. ***Gebruik in geen enkel geval metaal, schuursponzen of schuurmiddelen op platen met anti-aanbaklaag.***

Units zonder anti-aanbaklaag

- We bevelen nylon schrobbers aan voor het reinigen van de platen, omdat metalen schrapers of schurende schrapers (zoals staalwol) voortijdige slijtage aan de platen kunnen veroorzaken.
- Met het schuursponsje in de palm van uw hand kunt u het gewicht van uw bovenlichaam achter de spons plaatsen en kunt u opgehoopte restjes eenvoudig verwijderen. **Schrob de platen niet te hard.** Als u zo veel schrobt dat de platen weer glimmen, moet u de invet-behandeling opnieuw uitvoeren. Onthoud dat een regelmatige lichte reiniging veel eenvoudiger is dan reiniging van een grote ophoping aangebrand voedsel en koolstofresten. Af en toe zult u merken dat de platen zeer moeilijk te reinigen zijn. In dit geval kunt u, alleen als dat nodig is, een

NIET-BIJTENDE ovenreiniger gebruiken. Laat deze niet meer dan 30 seconden intrekken en herhaal dit indien nodig. Zorg dat alle restjes van de reiniger worden verwijderd.

(**Opmerking:** sommige reinigingsmiddelen zijn niet zo mild als wordt beweerd)

- Neem de rest van het apparaat af met een doek of spons die alleen VOCHTIG (niet nat) is met heet water met reinigingsmiddel en zorg daarbij dat er geen water in een onderdeel van het Grill Station komt. Reinig het apparaat **niet** met een waterstraal of reinigingsspray en plaats de unit niet in een vaatwasser. Reinigingssprays kunnen als gevolg hebben dat vocht doordringt tot de schakelaars van het apparaat. Dit kan gevaarlijke elektrische situaties of schade aan de machine tot gevolg hebben, en de garantie ongeldig maken.
- Gebruik alleen water met zeep op een vochtige doek of spons als u het apparaat reinigt (gebruik water met milde afwasmiddelen). Als u andere, chemische reinigingsmiddelen gebruikt, kunt u onderdelen van het apparaat beschadigen. Veel chemische reinigingsmiddelen zijn niet geschikt voor polycarbonaat of plastic en kunnen ook schade aanrichten aan roestvrijstaal en aluminium.
- Hoewel alle mogelijke zorg wordt genomen om tijdens productie alle scherpe randen te verwijderen, moet er bij het reinigen zorg worden gedragen om letsel te voorkomen.

Het roestvrijstalen uiterlijk behouden

- U kunt voor bescherming en reiniging van geborstelde roestvrijstalen oppervlakken het beste een reinigingsmiddel gebruiken dat niet alleen vet en vuil verwijdert, maar het oppervlak ook beschermt tegen toekomstige beschadigingen. Hoewel er veel producten op de markt zijn, hebben onze tests uitgewezen dat de volgende producten goed werken op geborstelde roestvrijstalen oppervlakken.

  - Stainless Steel Polish (op waterbasis) - van Clean Plus Detergents Pty Ltd
  - Simple Green Pro M-reiniger – van Simple Green

SPECIALE OPMERKINGEN VOOR APPARATUUR MET ANTI-AANBAKLAAG

De volgende instructies gelden voor de modellen van ROBAND® met optionele anti-aanbaklaag.

Er is een hoogwaardige anti-aanbaklaag gebruikt, maar Roband Australia Pty Ltd kan de prestaties of lange levensduur van deze coatings niet garanderen, behalve bij fabricagefouten. De oorzaak daarvan ligt in de beschermende aard van het product en het gebruik ervan in onbekende professionele omgevingen.

Als u aandacht besteedt aan regelmatige verzorging en onderhoud, kunt u uw apparaat lang en probleemloos gebruiken. Volg altijd de procedures voor verzorging en onderhoud die zijn beschreven in de gebruikershandleiding voor uw specifieke apparatuur. Volg daarnaast de stappen hieronder.

De volgende lijst bevat de aanbevelingen van de fabrikant om de levensduur en prestaties van de anti-aanbaklaag op uw apparaat te maximaliseren.

- Gebruik het apparaat **NIET** bij temperaturen boven 240°C.
- Gebruik **GEEN** metalen spatels, schrapers, tangen of messen als u voedsel in de grill doet of het eruit haalt, of als u vet in het opvangbakje schraapt. Gebruik bij een anti-aanbaklaag altijd spatels en tangen met plastic uiteinden.
- Een anti-aanbaklaag voorkomt niet dat voedsel dat op de plaat achterblijft niet aanbrandt. Aangebrand voedsel is moeilijker om te verwijderen en vermindert de bakprestaties. Voorkom aanbranding van voedsel door tijdens normaal gebruik de plaat regelmatig schoon te vegen met een plastic schraper, spatel of wisser. Het voordeel van een anti-aanbaklaag is dat het eenvoudig is om de plaat regelmatig schoon te vegen.
- Reinig het apparaat aan het einde van iedere dag met warm water met reinigingsmiddel. U kunt een nylon borstel of een nylon spons gebruiken om hardnekkige resten te verwijderen. Zorg dat water **niet** doordringt in de apparatuur. Doe **nooit** koud water op een warme of hete plaat.
- Met een beetje bakolie kunt u zeer hardnekkige resten eenvoudiger verwijderen.

PROBLEEMOPLOSSING

Als de grill niet opwarmt kunt u de volgende punten controleren voordat u hulp inschakelt.

- ✓ De grill is juist aangesloten en is ingeschakeld.
- ✓ Er is geen probleem met het stopcontact.
- ✓ De temperatuur is juist ingesteld en het groene controlelampje licht op om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld.
- ✓ De knop **Thermostat** is niet los of kapot, waardoor de thermostaat niet meer te bedienen is.
- ✓ Raadpleeg bijlage A aan de achterzijde van deze handleiding - RCD's

Als de bovenplaat sneller grillt dan de onderplaat

- ✓ Controleer of er geen aangebrande resten op de onderplaat zitten. Aangebrande resten op de platen werken isolerend en verminderen de grillprestaties. Raadpleeg 'Reiniging, verzorging & onderhoud'

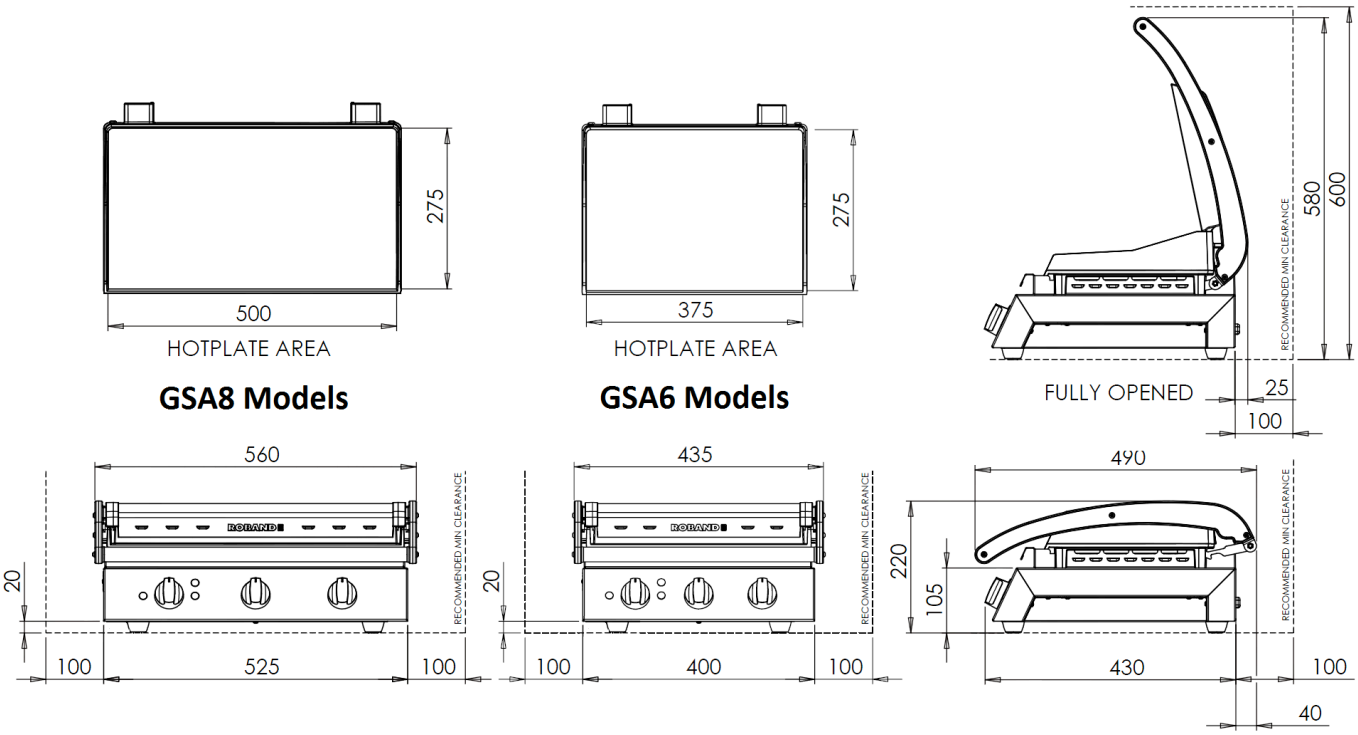
Als de bovenplaat niet grillt

- ✓ Controleer of de unit niet is ingesteld in hotplate-modus.

SPECIFICATIES

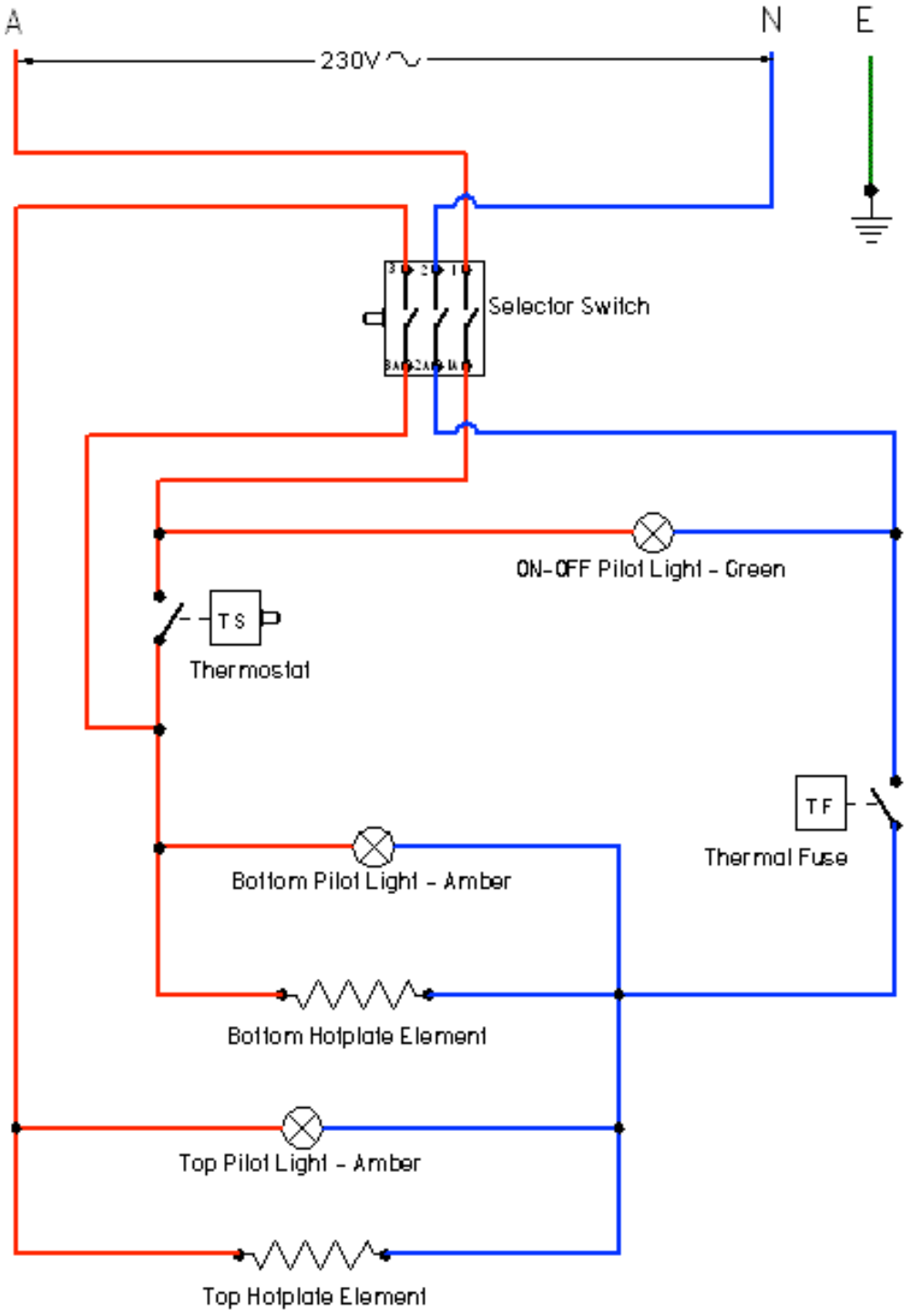
Model	GSA610-modellen	GSA810-modellen	GSA815-modellen
Voeding	220-240 Volt AC	220-240 Volt AC	220-240 Volt AC
Frequentie	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Stroomverbruik	2150-2250 Watt	2200-2400 Watt	2860-3120 Watt
Amp	9,6	10,0	13,0
Breedte in mm	435	560	560
Hoogte in mm	220	220	220
Diepte in mm	490	490	490
Gewicht in kg	17,3	23	23
Bakoppervlak in mm	275 x 375	275 x 500	275 x 500

Onderzoek en ontwikkeling kunnen op elk moment wijzigingen in de specificaties nodig maken.



CIRCUITSCHEMA

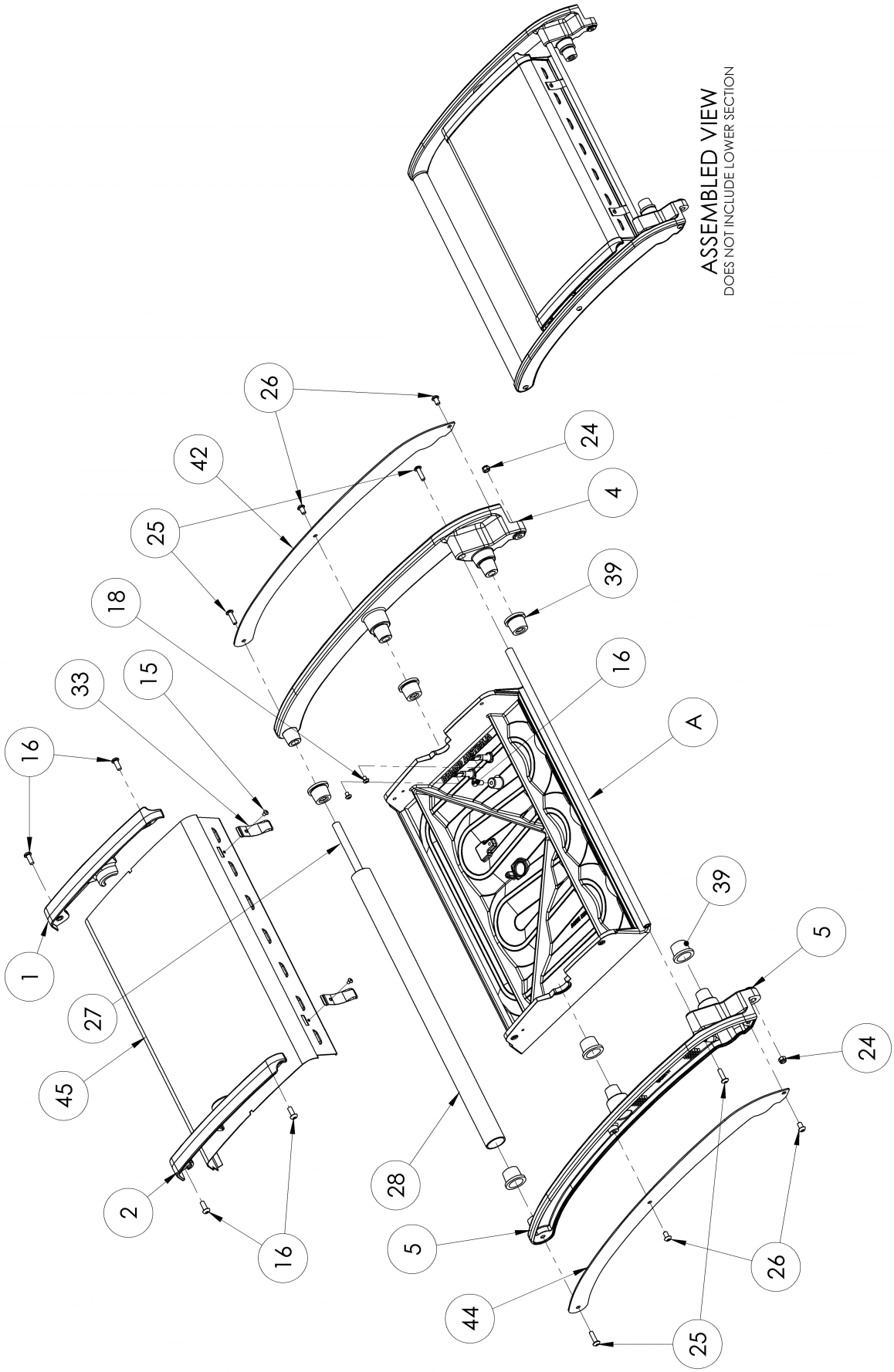
Alle modellen



***Dit circuitschema wordt aangeboden ter referentie en om gekwalificeerde aanbieders van service en reparatie te helpen. Personen die niet juist zijn gekwalificeerd dienen in geen enkel geval reparaties uit te voeren aan elektrische apparatuur.**

GSA6 EXPLODED VIEW

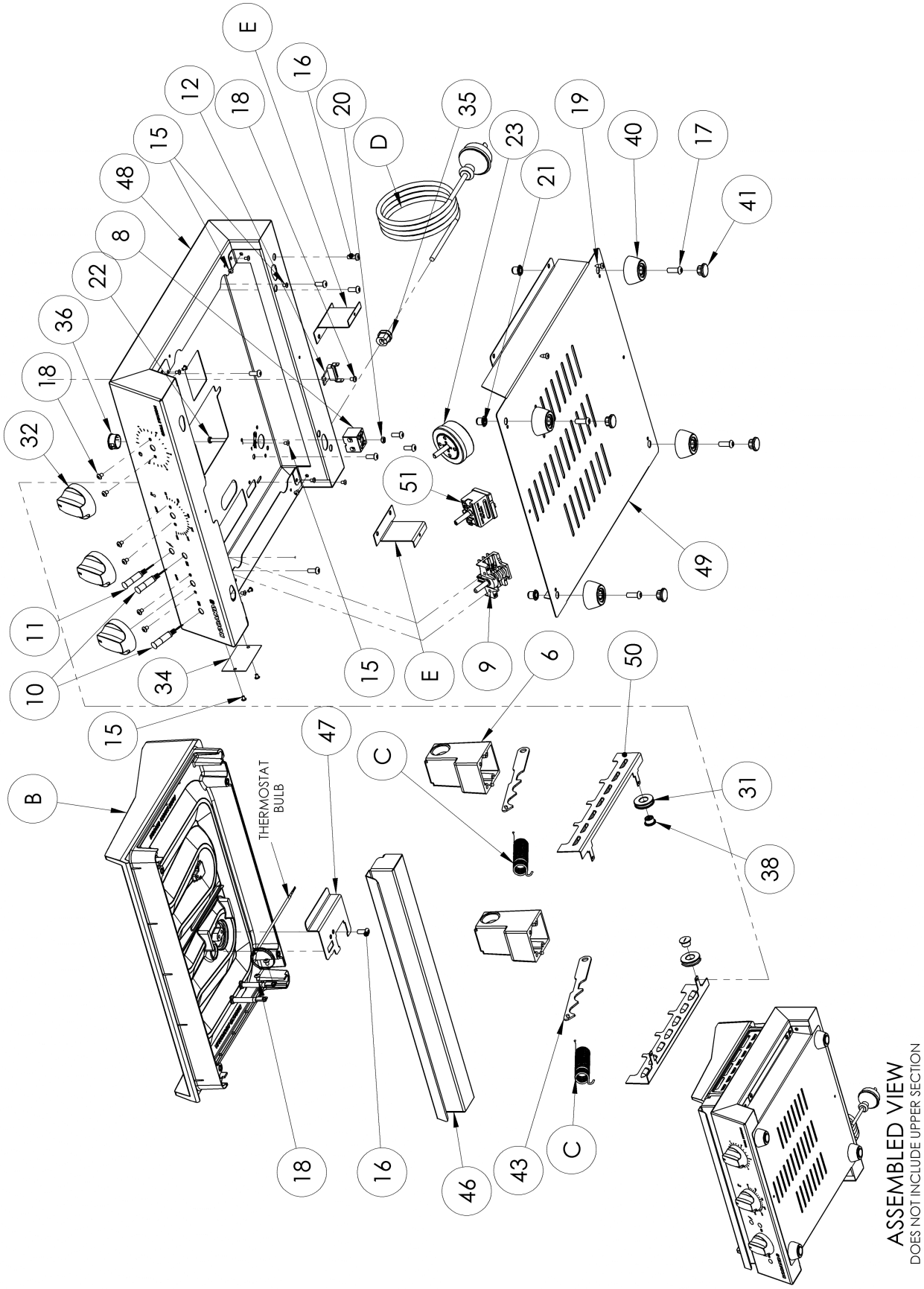
Bovenkant



GSA6 EXPLODED VIEW

(vervolg)

Onderkant



GSA6 ONDERDELENLIJST

COMMON PARTS FOR GS6 RANGE

ITEM NO.	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
1	DC0113	1	Left Cover Retainer
2	DC0114	1	Right Cover Retainer
4	DC0116	1	Left Handle Arm
5	DC0117	1	Right Handle Arm
6	DC0118	2	Bearing Block
8	EC0031	1	Terminal Block - Porcelain
9	EC0209	1	Switch Rotary - 3 Pos - 3 Pole
10	EC0273	2	Pilot - Amber
11	EC0274	1	Pilot - Green
12	EC0377	1	Thermal Fuse 318°C
15	MC0283	15	Rivet - 73M5 4-1 Truss Head
16	MC0404	14	Screw M5 x 0.8 x 12L Button Head Socket SS
17	MC0405	4	Screw M6 x 1.0 x 16L Button Head Socket SS
18	MC0565	11	Screw M4 x 5 Button Head Torx ZP
19	MC0584	4	8G x 3/8" Stainless self tapper
20	MC0688	1	Nut M4 Stainless Steel
21	MC0693	4	Nutsert - M6 Thin Sheet
22	MC0695	1	M4 x 25 SS Pan Hd
23	MC0697	1	Timer - 5 Minute Bell
24	MC0700	2	Nut - M5 - Zinc Plated Nylon Insert Lock Nut
25	MC0706	4	Screw - M5 x 16 - SS
26	MC0712	4	M5 x 8 SS T20 Hd
27	MC0840	2	Handle Spacer Bar

ITEM NO.	PART NUMBER	QTY	DESCRIPTION
28	MC0841	1	Handle Tube
29	MC0843	2	M5 x 12 Shouder Screw
31	MC0845	2	Cam Roller
32	MC0846	3	2008 Knob - STD 6mm
33	MC0862	2	Spring Bumper
34	NC0005	1	Rating Plate
35	PC0060	1	Cord Clamp - 10A
36	PC0275	1	Bush ¾" Nylon 6/6
37	PC0284	2	Cable Tie Black Nylon 6/6 75 x 2.2
38	PC0363	2	Cam Roller Bearing
39	PC0364	6	Bush - Handle
40	PC0392	4	Appliance Foot
41	PC0393	4	Appliance Foot Bung
42	SC0037	1	Left Arm Cover
43	SC0038	2	Cam Plate
44	SC0052	1	Right Arm Cover
45	SS2413	1	Top Cover
46	SS2415	1	Grease Box
47	SS2418	1	T/stat Sensor Brkt
48	SS2419	1	Control Box
49	SS2420	1	Bottom Cover
50	SS2421	2	Skirt
51	TC0024	1	Thermostat 50-285°C

PARTS FOR GSA610S

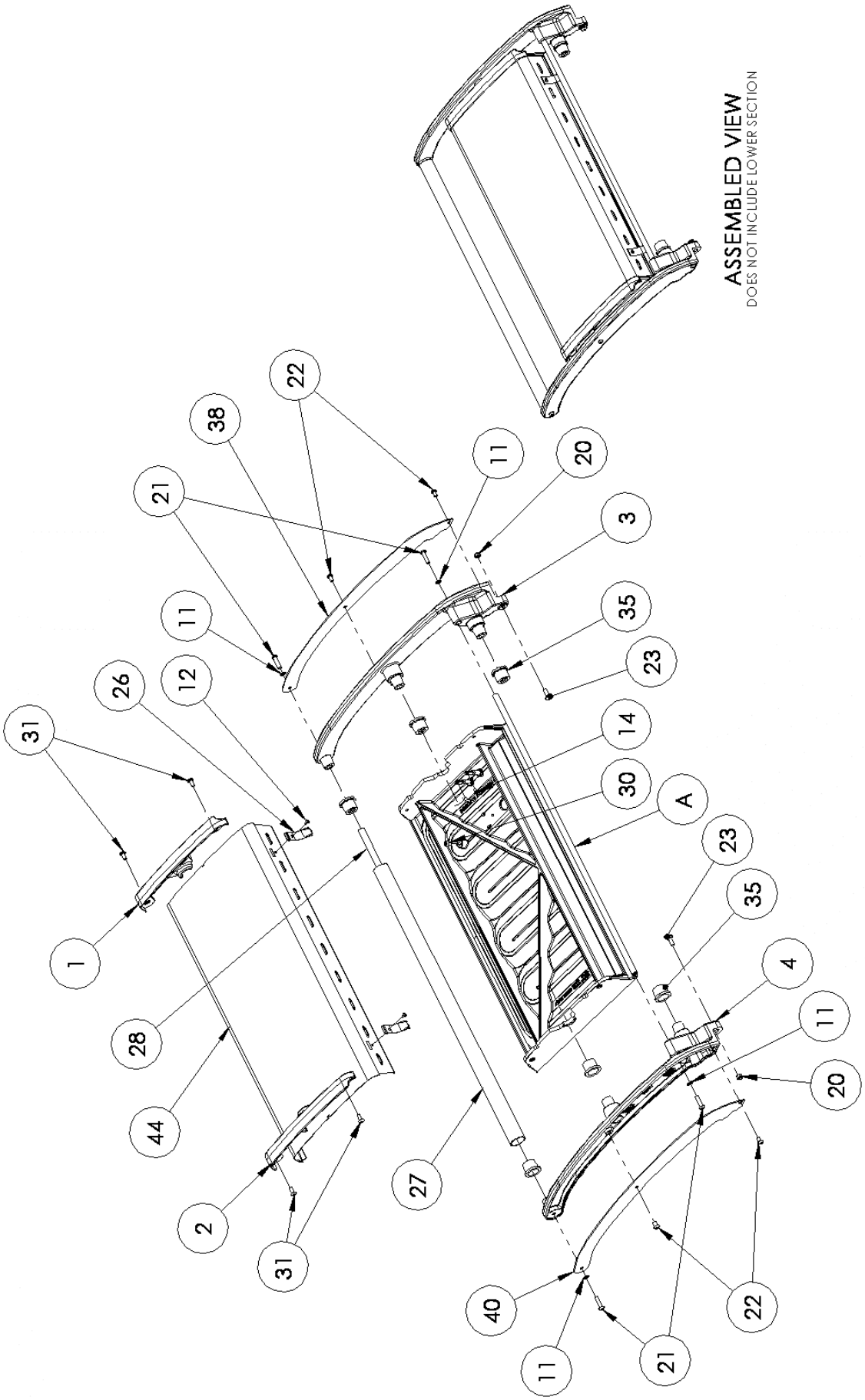
ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0168	Top Plate - Aluminium - Smooth - 1000W 230V	1
B	HC0169	Bottom Plate - Aluminium - 1200W 230V	1
C	MC0844	Tension Spring - SS - for GS Aluminium	2
D	EC0375	Plug and Cord - Elastomer - 10A	1

PARTS FOR GSA610R

ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0184	Top Plate - Aluminium - Ribbed - 1000W 230V	1
B	HC0169	Bottom Plate - Aluminium - 1200W 230V	1
C	MC0844	Tension Spring - SS - for GS Aluminium	2
D	EC0375	Plug and Cord - Elastomer - 10A	1

GSA8 EXPLODED VIEW

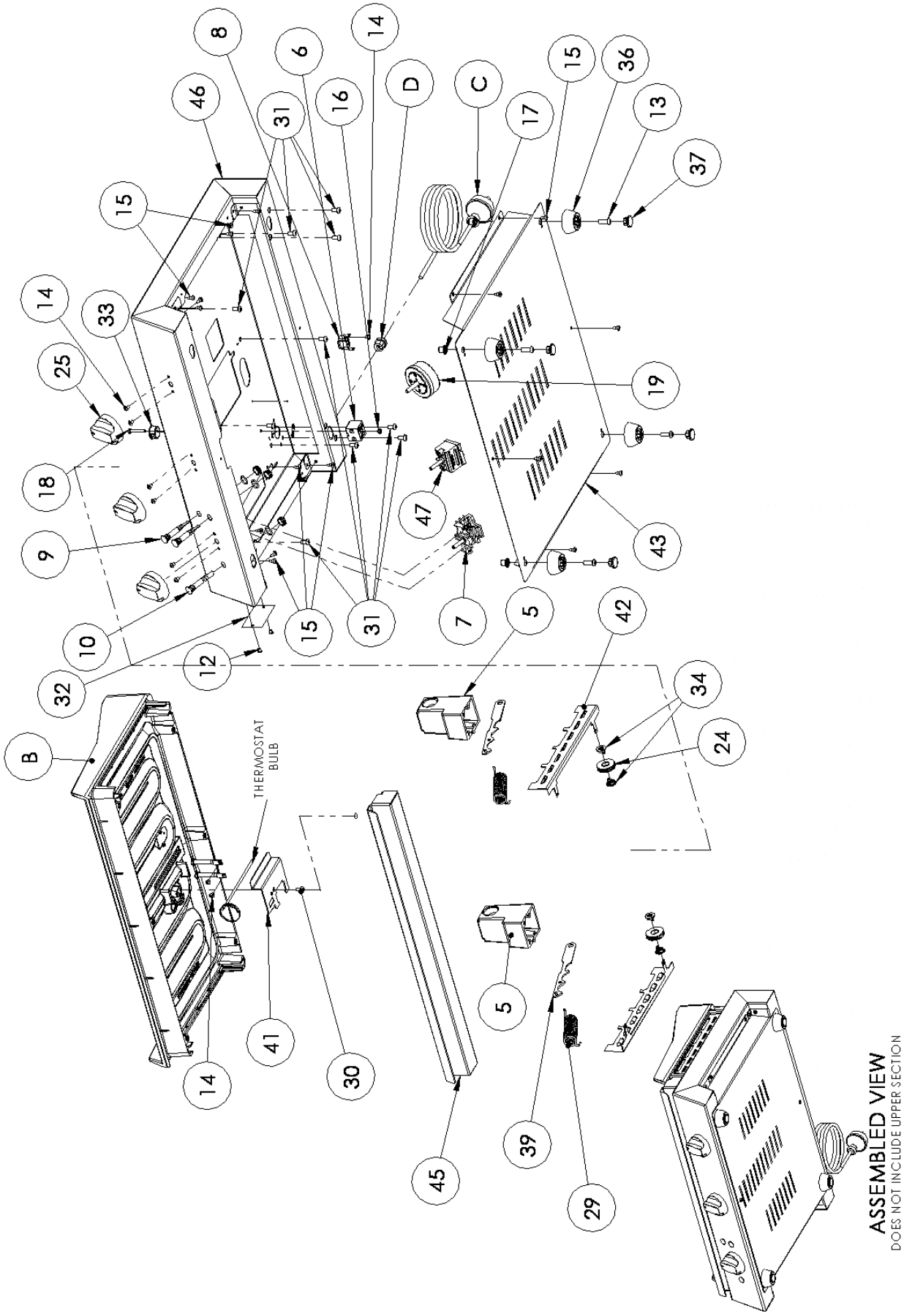
Bovenkant



GSA8 EXPLODED VIEW

(vervolg)

Onderkant



GSA8 ONDERDELENLIJST

COMMON PARTS FOR GS8 RANGE

ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY	ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY
1	DC0113	Left Cover Retainer	1	25	MC0846	Roband Knob - 6mm - Aluminium	3
2	DC0114	Right Cover Retainer	1	26	MC0862	Spring Bumper	2
3	DC0116	Left Handle Arm	1	27	MC0865	Handle Tube	1
4	DC0117	Right Handle Arm	1	28	MC0866	Handle Spacer Bar	2
5	DC0118	Bearing Block	2	29	MC0872	Tension Spring	2
6	EC0031	Terminal Block - Porcelain	1	30	MC0882	Screw M5 x 8 Button Hd Anti Sieze Torx SS	2
7	EC0209	Switch Rotary - 3 Pos - 3 Pole	1	31	MC0883	Screw M5 x 10 Button Hd Anti Sieze Torx SS	14
8	EC0377	Thermal Fuse 318ºC non resetting	1	32	NC0005	Rating Plate	1
9	EC0395	Pilot - 10mm Amber (includes O-ring & Nut)	2	33	PC0275	Bush ¾" Nylon 6/6	1
10	EC0396	Pilot - 10mm Green (includes O-ring & Nut)	1	34	PC0363	Cam Roller Bearing	4
11	MC0278	Washer - 3/16 Internal Star Shakeproof	4	35	PC0364	Bush - Handle	6
12	MC0283	Rivet - 73MS 4-1 Truss Head	4	36	PC0392	Appliance Foot	4
13	MC0405	Screw M6 x 16 Button Head Socket SS	4	37	PC0393	Appliance Foot Bung	4
14	MC0565	Screw M4 x 5 Button Head Torx ZP	11	38	SC0037	Left Arm Cover	1
15	MC0584	Screw 8G x 3/8" Self Tapper Torx SS	18	39	SC0038	Cam Plate	2
16	MC0688	Nut - M4 SS	1	40	SC0052	Right Arm Cover	1
17	MC0693	Nutsert - M6 Thin Sheet	4	41	SS2418	T/stat Sensor Brkt	1
18	MC0695	Screw M4 x 25 Pan Hd Torx SS	1	42	SS2421	Skirt	2
19	MC0697	Timer - 5 Minute Bell	1	43	SS2501	GS8 Bottom Cover	1
20	MC0700	Nut - M5 Nylon Lock ZP	2	44	SS2502	GS8 Top Cover	1
21	MC0707	Screw - M5 x 20 Button Head Torx SS	4	45	SS2503	GS8 Grease Box	1
22	MC0712	Screw - M5 x 8 Button Head Torx SS	4	46	SS2504	GS8 Control Box	1
23	MC0843	Screw M5 x 12 Button Hd Shoulder Torx SS	2	47	TC0024	Thermostat 50-285ºC	1
24	MC0845	Cam Roller SS	2				

B

C

PARTS FOR GSA810S

ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0190	Top Plate - Aluminium - Smooth - 890W 230V	1
B	HC0189	Bottom Plate - Aluminium - 1410W 230V	1
C	EC0239	Plug and Cord - Elastomer - 10A	1
D	PC0060	Cord Clamp - 10A	1

PARTS FOR GSA815S

ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0198	Top Plate - Aluminium - Smooth - 1170W 230V	1
B	HC0197	Bottom Plate - Aluminium - 1820W 230V	1
C	EC0306	Plug and Cord - Elastomer - 15A	2
D	PC0061	Cord Clamp - 15A	1

PARTS FOR GSA810R

ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0191	Top Plate - Aluminium - Ribbed - 890W 230V	1
B	HC0189	Bottom Plate - Aluminium - 1410W 230V	1
C	EC0239	Plug and Cord - Elastomer - 10A	2
D	PC0060	Cord Clamp - 10A	1

PARTS FOR GSA815R

ITEM NO.	PART NUMBER	DECRIPTION	QTY
A	HC0199	Top Plate - Aluminium - Ribbed - 1170W 230V	1
B	HC0179	Bottom Plate - Aluminium - 1820W 230V	1
C	EC0306	Plug and Cord - Elastomer - 15A	2
D	PC0061	Cord Clamp - 15A	1

BIJLAGE A

Aardlekschakelaars (RCD's)

Een aardlekschakelaar is een beschermende functie die automatisch de verbinding met de geleider verbreekt als een aardlekstroom een vooraf ingestelde waarde bereikt.

Australische en internationale normen specificeren wanneer en waar aardlekschakelaars in elektrische installaties gebruikt moeten worden, maar in veel landen worden normaal gesproken 30 mA-aardlekschakelaars in algemene professionele toepassingen gebruikt. Dit wordt in het algemeen gedaan omdat 30 mA-aardlekschakelaars verkrijgbaar zijn en worden gebruikt in huishoudelijke toepassingen.

30 mA-aardlekschakelaars zijn voor professionele installaties en stopcontacten die stroom leveren aan professionele warmte-apparatuur (toasters, bain-mariepannen, grills) over het algemeen ongeschikt, tenzij ze slechts één apparaat beschermen. Als er meerdere stopcontacten moeten worden beschermd, moet een aardlekschakelaars met meer vermogen worden overwogen, waarbij extra rekening gehouden dient te worden met het type apparatuur dat wordt beschermd.

AS/NZS3000 2.5.2 geeft de volgende waarschuwingen waarmee rekening gehouden moet zijn bij installatie van een aardlekschakelaar.

> *Om ongewenst doorslaan door lekstromen en tijdelijke verstoringen te voorkomen, moet worden gezorgd dat de som van lekstromen van elektrische apparatuur aan de belastingszijde van een aardlekschakelaar minder dan 1/3 van de bepaalde reststroom is.*
>
> *Om te voorkomen dat overmatige lekstroom zorgt voor ongewenst doorslaan als stopcontacten door één aardlekschakelaar worden beschermd met een beoordeelde reststroom die niet hoger is dan 30 mA, moet rekening worden gehouden met het aantal beschermde stopcontacten en de aard van elektrische apparatuur die wordt aangesloten op de stopcontacten.*

Buisvormige elementen (zoals die worden gebruikt in deze unit) die temperaturen boven 110 °C bereiken zijn vatbaar voor vochtabsorptie en daarom ook lekstroomopwekking. Als de installatie en het gebruik van deze unit een aardlekschakelaar laten doorslaan, moet de unit ongeveer 30 à 60 minuten op een circuit zonder aardlekschakelaar werken. Daarna moeten de elementen drogen en moet het apparaat weer normaal functioneren. Als u geen circuit zonder aardlekschakelaar kunt vinden, kunt u voor alternatieve suggesties contact opnemen met uw leverancier, Roband of onze agent.

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN

EC VERKLARING VAN CONFORMITEIT

Fabrikant	Australië 1 Inman Rd Cromer NSW 2099 Australië
Type model	Grill Station (series GSA6 & GSA8)
Beschrijving	Contact Grill
Datum van eerste CE-markering	1 september 2010
Specifieke modellen	GSA610S, GSA610ST, GSA610R, GSA610RT GSA810S, GSA810ST, GSA810R, GSA810RT GSA815S, GSA815ST, GSA815R, GSA815RT Inclusief exportmodel: -GB, -F

Normen:

Deze machine is ontworpen volgens

- machinerichtlijn 2006/42/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC inclusief aanpassingen aan 93/68/EEC
- WEEE-richtlijn 2002/96/EC (WEEE)
- Beperking gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur 2002/95/EC (RoHS)
- EN60335.1 Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen
- EN60335-2-48 Bijzondere eisen voor grills en broodroosters voor bedrijfsgebruik
- EN55014.2: 1997 Elektromagnetische compatibiliteit. Vereisten voor huishoudelijke en soortgelijke elektrische apparaten. Immuniteit.

Milieu:

Dit product is ontworpen om zo min mogelijk bij te dragen aan de hoeveelheid en schadelijkheid van afvalstoffen en het risico op vervuiling of andere bedreiging voor het milieu. Verpakkingsmaterialen die voor deze machine zijn gebruikt zijn ontworpen met het oog op recycling.

Verklaring

Hierbij verklaar ik onder onze exclusieve verantwoordelijkheid dat het product dat hierboven wordt genoemd en waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de hierboven genoemde normen.

Roband Australia heeft Valera Ltd als officiële vertegenwoordiger van:

5-7 The Glade Business Centre, Eastern Ave, West Thurrock, Essex, RM203FH , Groot-Brittannië.

Tel.: 08 45 270 4321 Fax: 0845 270 4323 E-mail : info@valera.co.uk

Handtekening van geautoriseerd persoon:_____ Datum:1 september 2010

Naam in druk: Mal Johnston Functie: Voorzitter engineering

GARANTIE

Wij doen onze uiterste best om te voorkomen dat defecte apparatuur onze fabriek verlaat. Alle goederen die door ons worden geproduceerd hebben garantie op fabricagefouten, gedurende een periode van 12 maanden na de aankoopdatum. Glas, lampjes en Teflon-coating zijn **niet** in deze garantie opgenomen. Over het algemeen moeten alle goederen die binnen deze garantie vallen ter inspectie worden geretourneerd naar de fabriek of officiële service-aanbieder. Elk onderdeel dat als defect wordt beoordeeld, wordt vervangen. Er worden echter geen claims in overweging genomen voor onderdelen die zijn beschadigd bij transport, die verkeerd zijn gebruikt of die zonder goedkeuring op welke manier dan ook zijn aangepast. Voor machines die niet als draagbaar worden beoordeeld (bijv. bars, rotisserieën, grote bakplaten en sommige bain-mariepannen) wordt alleen in gebieden rond hoofdsteden garantieservice ter plaatse aangeboden. In alle andere locaties is de klant verantwoordelijk voor kosten van reistijd en service. Betaling hiervan is vereist voordat de reparatie werd uitgevoerd. De arbeidskosten voor reparatie van het defect worden betaald door dit bedrijf.

Dit bedrijf behoudt zich het recht voor om een garantieclaim af te wijzen als het niet volledig tevreden is over de omstandigheden waarin deze wordt ingediend. Kosten die worden gemaakt bij valse claims of fouten door onjuist gebruik, enz. zijn de verantwoordelijkheid van de claimende partij. Onder geen enkele voorwaarde is Roband Australia Pty Ltd, dochteronderneming of agent aansprakelijk voor verlies van inkomsten of schade aan andere apparatuur en eigendommen.

Over het algemeen bevinden officiële serviceleveranciers zich in alle gebieden waar officiële leveranciers zijn. Neem voor de naam van uw plaatselijke serviceleverancier contact op met:

ROBAND AUSTRALIA PTY LTD

Garantienummer:	1800 268 848 (voor inwoners van Australië)
Tel.:	+61 2 9971 1788 Fax: +61 2 9971 1336
E-mail:	warranty@roband.com.au

Neem voor alle andere landen contact op met uw dealer.

Vul de volgende informatie in en bewaar deze kaart op een veilige plaats.

NAAM: _____

ADRES: _____

MODELNR.: _____ SERIENR.: _____ DATUM VAN AANKOOP: _____

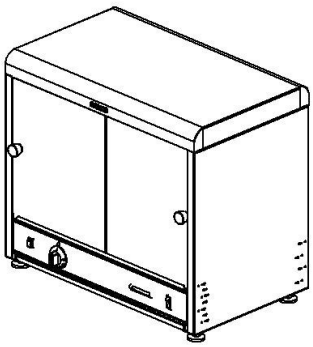
NAAM DEALER: _____

BEWAAR DIT DEEL VOOR UW ADMINISTRATIE

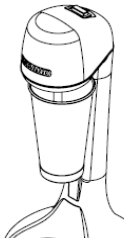
NIET PER POST VERZENDEN

ROBAND AUSTRALIA PTY LTD

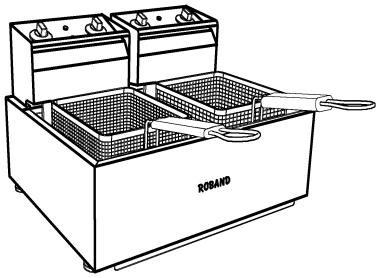
ANDERE BESCHIKBARE HOOGWAARDIGE PRODUCTEN:



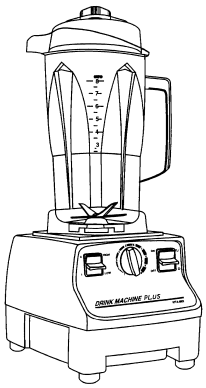
π-PLUS
TAART- &
VOEDSELVERWARMERS



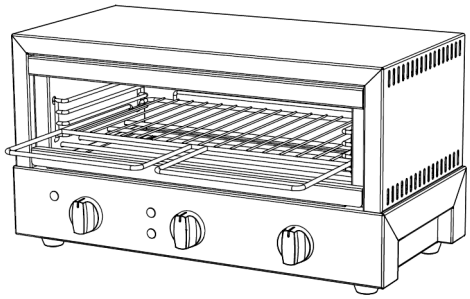
DRANKMIXERS



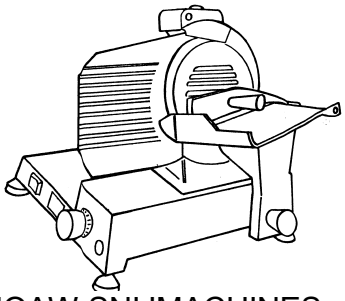
HOOGWAARDIGE FRITEUSES



VITAMIX-BLENDERS



GRILLMAX-TOASTERS



NOAW-SNIJMACHINES

Ge
distribueerd en geïmporteerd in Australië
door:

ROBAND®
AUSTRALIA PTY LTD

Officiële distributie-agent

DQ Trading b.v.
Dijnselburgerlaan 3 / Postbus 216
3700 AE Zeist
Tel +31 (0)30 6017442 / Fax +31 (0)30 6957244
info@dq4quality.nl / www.roband.eu