

Grillsystem

GEBRUIKSAANWIJZING
USER INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI



145067
Grillsystem 1020



145074
Grillsystem 1090



145951
Grillsystem 2000



145159
Grillsystem 1050



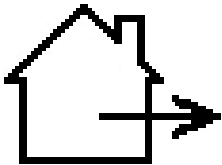
145005
Grillsystem 1000



145555
Grillsystem 3000

Grillsystem
Barbecue-Grill
Grill gazowy

*Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen
You should read these user instructions carefully before using the appliance
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil*

	Alleen voor gebruik buitenshuis
	For outdoor use only
	Nur für Außen gebrauch
	Pour l'usage d'extérieur seulement
 Please read and keep these instructions	Bewaar deze handleiding bij het apparaat
	Keep these instructions with this appliance
	Halten Sie diese Anweisungen mit diesem Gerät
	Gardez ces instructions avec cet appareil



Artikel/Article Artikel/Article	Grillsystem 1000 (145005)/1020 (145067) 1050(145159)/1090 (145074)				 0063/#000000 09280 000
Land/Country Land/Pays	NL/AT/DE/LU/PL	BE/FR	GB/IE	SE	
Belasting/Power Leistung/Puissance	[Hs] 9,3 KW	[Hs] 9,3 KW	[Hs] 9,3 KW	[Hs] 9,3 KW	
Categorie/Category Kategorie/Catégorie	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3B/P (Propane/Butane)	
Verbruik/Consumption Verbrauch/Consommation	600 g/h	621 g/h	621 g/h	653 g/h	
Inrichting/Set up Auflegung/Conçu pour	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G31 - 37 mbar	G30/31 - 30 mbar	
Made by: Hendei BV, Steenoven 21, 3911 TX Rhenen (The Netherlands)					

Artikel/Article Artikel/Article	Grillsystem 3000 (145555)				 0063/#000000 09280 000
Land/Country Land/Pays	NL/AT/DE/LU/PL	BE/FR	GB/IE	SE	
Belasting/Power Leistung/Puissance	[Hs] 13,8 KW	[Hs] 12,0 KW	[Hs] 12,0 KW	[Hs] 12,0 KW	
Categorie/Category Kategorie/Catégorie	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3B/P (Propane/Butane)	
Verbruik/Consumption Verbrauch/Consommation	1072 g/h	932 g/h	932 g/h	979 g/h	
Inrichting/Set up Auflegung/Conçu pour	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G31 - 37 mbar	G30/31 - 30 mbar	
Made by: Hendei BV, Steenoven 21, 3911 TX Rhenen (The Netherlands)					

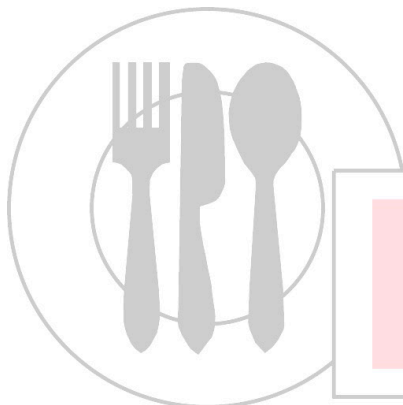
Artikel/Article Artikel/Article	Grillsystem 2000 (145951)				 0063/#000000 09280 000
Land/Country Land/Pays	NL/AT/DE/LU/PL	BE/FR	GB/IE	SE	
Belasting/Power Leistung/Puissance	[Hs] 9,2 KW	[Hs] 8,0 KW	[Hs] 8,0 KW	[Hs] 8,4 KW	
Categorie/Category Kategorie/Catégorie	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3P (Propane)	l3B/P (Propane/Butane)	
Verbruik/Consumption Verbrauch/Consommation	600 g/h	621 g/h	621 g/h	653 g/h	
Inrichting/Set up Auflegung/Conçu pour	G31 - 50 mbar	G31 - 37 mbar	G31 - 37 mbar	G30/31 - 30 mbar	
Made by: Hendei BV, Steenoven 21, 3911 TX Rhenen (The Netherlands)					

GEBRUIKSAANWIJZING

USER INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

MODE D'EMPLOI



H E N D I

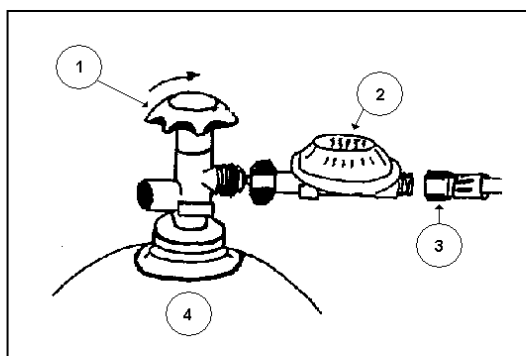
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Algemene instructies

- Gebruik alleen de bijgeleverde drukregelaar.
- Het toestel is alleen voor propaangas geschikt.
- Zorg dat de gasslang niet geknikt is.
- De barbecue uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Houdt de barbecue weg bij licht ontvlambare materialen.
- Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
- Draai de kraan op de gasfles altijd dicht als u de barbecue niet meer gebruikt.
- Het aanbrengen van modificaties aan de apparatuur is gevaarlijk en niet toegestaan.
- De barbecue dient zoveel mogelijk waterpas te staan.

WAARSCHUWING: sommige delen van de apparatuur kunnen heet worden.
Houdt kinderen weg bij de barbecue.

Aansluiten van de gasfles



- 1 = Hoofdkraan
2 = Drukregelaar
3 = Gasslang
4 = Gasfles

Bevestig de drukregelaar aan de gasfles met de grote messing moer. Denk erom dat de rubber afdichtingring in de moer aanwezig is. (NB. Deze rubberen ring wordt in Groot-Brittannië niet gebruikt bij aansluiting van de drukregelaar). Draai de moer goed vast. Let op dit is een **linkse** schroefdraad. Controleer de verbindingen met zeepsop om eventuele lekken op te sporen.

Ontsteken van de gasbarbecue

- Plaats het bovenrooster op de barbecue.
- Draai de knop op de stand "normaal". Blijf de knop indrukken en druk enkele malen op de ontstekingsknop tot de branders volledig vlam geven. Blijf de knop nog circa 10 seconden ingedrukt houden. De brander zal nu blijven branden.

Doven van de gasbarbecue

- Draai de knop geheel naar rechts.

Let op! Na het doven ca. 10 minuten wachten alvorens de branders opnieuw te ontsteken.
Na het doven van de branders altijd de hoofdkraan van de gasfles dichtdraaien!

Onderhoud

- Na elk gebruik:
- bovenrooster goed reinigen
 - roestvrijstalen branderbak reinigen

Storing	Mogelijke oorzaak	Storing	Mogelijke oorzaak
brander wil niet aanspringen:		brander brandt niet volledig:	
	ontsteking defect		gasfles (bijna) leeg
	thermokoppel defect		slang geknikt
	bougie vuil		kraan op gasfles niet helemaal open
	drukregelaar defect		hoofdsproeier verstopt
	gasfles leeg		gaskraan defect
	gasslang geknikt		
	sproeier verstopt		

Opmerking

- Het is aan te raden na 3 tot 4 jaar de gasslang te vervangen door een exemplaar dat door de fabrikant geleverd is (zie de datum op de slang), deze wordt op den duur poreus.
- Vervang de drukregelaar alleen door een exemplaar dat door de fabrikant geleverd is.
- Raadpleeg ook de plaatselijk geldende normen, deze kunnen afwijken.
- Gasflessen, ook lege; altijd rechtop bewaren

Accessoires

artikelnummer	omschrijving
145791-145791	Bakplaat 1/1
145821-311097	Bakplaat 1/2
145111-501122	Poot
145616-312940	Bovenrooster vernikkeld 1/1
145814-317570	Bovenrooster vernikkeld 1/2
145623-501177	Onderrooster RVS 1/1
145839-501344	Onderrooster RVS 1/2
145197-145197	Zijblad

Voordat u de bakplaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u de volgende procedure te volgen:

- Verwijder de roosters en plaats de bakplaat boven de branders.
- Besprenkel de pan royaal met zout (ongewenste stoffen zoals water en vuil zullen in het zout trekken)
- Giet een laagje olie in de pan en verhit de pan tot de binnenzijde rookt en donker kleurt.
- Reinig de pan met keukenpapier. De pan is nu gereed voor gebruik.

Let op! Houdt de bakplaat ten alle tijde licht ingevet om oxidatie te voorkomen.

Belangrijk!

Indien u de 1/1 bakplaat gebruikt dient u de **vetopvangbak** en het **onder-** en **bovenrooster** beslist te verwijderen. Wanneer u dit niet doet, ontstaat er een warmtestuwing waardoor de apparatuur beschadigd wordt.

Reservedelen

artikelnummer	omschrijving
145647-322673	Brander
152195-302408	Thermokoppel 220mm
145654-330136	Bougie met draad 190mm
153178-306970	Ontsteker compleet met moer
145753-302705	Gasslang 80cm
145661-302941	Gaskraan .30

Afdanken

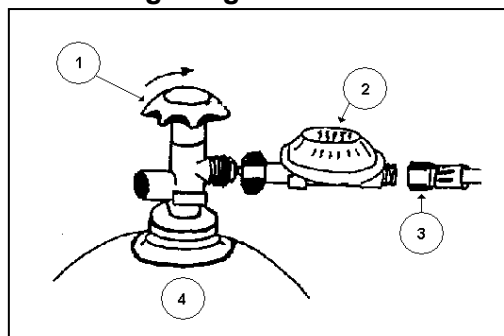
Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.

General instructions

- Use only the supplied pressure regulator.
- This appliance is only suited for propane gas.
- Check that there are no kinks in the gas hose.
- Only use this appliance in the open air.
- Keep the griddle away from (easily) flammable material.
- Do not move the gas griddle during use.
- Always close the tap on the gas cylinder if the griddle is no longer being used.
- The user must not change parts of the appliance that are sealed by the manufacturer.
- Install the griddle as level as possible.

WARNING: Some parts of the appliance can become hot.
Keep children away from the gas griddle.

Connecting the gas bottle



- 1 = main tap
2 = pressure regulator
3 = gas hose
4 = gas bottle

Attach the pressure regulator to the gas bottle using the large brass nut. Always ensure that the rubber-sealing washer is present *in the nut*. (**NB.** This rubber washer is not required for UK-type pressure regulators). Tighten the nut well. Note that the nut has a left-hand thread. Check the connections for leaks using a soap and water solution.

Igniting the gas griddle

- Place the grill grid.
- Turn the knob to the “normal” position. Keep the knob pressed and press the ignition button a few times until the burner is burning completely. Keep the knob pressed in for approximately a further 10 seconds. The burner will continue to burn.

Turning off the gas griddle

- Turn the knob completely to the right. The burner will go out.

Note! After turning off the burners, wait approximately 10 minutes before reigniting the burners.
After turning off the burners, always turn off the main tap on the gas cylinder!

Maintenance

- After every use:
- Clean the griddle.
 - Clean the grease holder.

Fault	Possible cause	Fault	Possible cause
Burner will not ignite:		Burner does not burn fully:	
	Defective igniter		Gas cylinder is (almost) empty
	Defective thermocouple		Kink in gas hose
	Dirty sparking plug		The main gas tap on the gas cylinder is not fully open
	Defective pressure regulator		Main jet clogged
	Empty gas cylinder		Defective gas tap
	Kink in gas hose		
	Clogged jet		

Comment

- It is to be recommended to replace the gas hose after 3 or 4 years by one delivered by the manufacturer (see date shown on hose). The gas hose becomes porous after a time.
- Only replace the pressure regulator by one delivered by the manufacturer.

- Consult the local regulations, these may differ.
- Always store gas bottles upright, even when empty.

Accessories

article number	description
145791-145791	Backing tray 1/1
145821-311097	Backing tray 1/2
145111-501122	Leg
145616-312940	Upper grid nickel plated 1/1
145814-317570	Upper grid nickel plated 1/2
145623-501177	Lower grid stainless steel 1/1
145839-501344	Lower grid stainless steel 1/2
145197-145197	Side tray

Using the gas griddle with the included backing tray

Before using the backing tray the first time, use the following instructions:

- Remove the griddles and the grease holder. Place the backing tray above the burners.
- Sprinkle the braising pan with salt (unwanted substances like water and dirt will be absorbed by the salt).
- Pour a layer of oil in the braising pan and heat the braising pan till the inside smokes and darkens.
- Clean the braising pan with a dry cloth. The braising pan is now ready to be used.

Note! Keep the backing tray at all times slightly fat to prevent oxidation.

Important !

When you are using the 1/1 backing tray, you must remove the griddle and the grease holder. When you don't do this, there will be such an amount of heat inside the appliance that this heat will cause damage.

Spare parts

article number	description
145647-322673	Burner
152195-302408	Thermal safety 220mm
145654-330136	Sparkplug with wire 190mm
153178-306970	Igniter complete with nut
145753-302705	Gas hose 80cm
145661-302941	Gas tap .30

Disposal

At the end of its life span, dispose of the appliance in accordance with the then applicable rules and regulations.

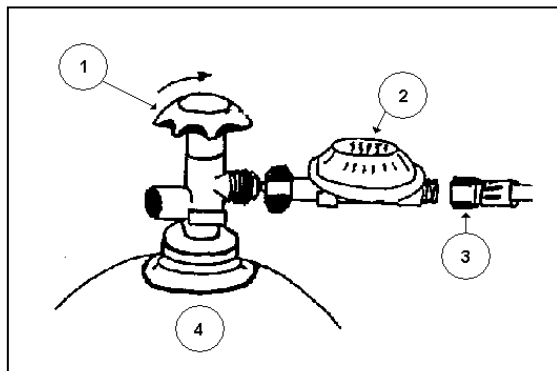
Allgemeine Hinweise

- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Druckregler.
- Die Grillgeräte sind nur geeignet für Propangas.
- Achten Sie darauf daß der Gasanschlussschlauch nicht geknickt ist.
- Benutzen Sie die Grillgeräte nur im Freien.
- Halten Sie die Grillgeräte fern von leicht entflammaren Materialien.
- Versetzen Sie kein Grillgerät während des Gebrauchs.
- Wenn Sie den Grill nicht mehr benutzen, drehen Sie den Hahn oben auf der Gasflasche zu.
- Eine änderung des Grillgerätes ist gefährlich und nicht erlaubt.
- Die Grillgeräte sollen, so gut wie eben möglich, waagerecht stehen.

ACHTUNG: Einige Teile des Grillgerätes können heißwerden.

Halten Sie deshalb Kinder von den Grills fern.

Anschluss an der Gasflasche



- 1 = Haupthahn
2 = Druckregler
3 = Gasschlauch
4 = Gasflasche

Befestigen Sie den Druckregler mit der großen Messingmutter an der Gasflasche. Achten Sie darauf, dass sich der Gummidichtungsring in der Mutter befindet. (**PS:** Der Gummiring wird in Großbritannien beim Anschluss des Druckreglers nicht benutzt.) Ziehen Sie die Mutter kräftig an. Beachten Sie bitte, dass es sich hier um ein **linksdrehendes** Schraubgewinde handelt. Kontrollieren Sie die Verbindung mit Seifenlauge auf

eventuell vorhandene Undichtigkeiten.

Anzünden des Grillgerätes

- Platzen Sie den Rost.
- Drehen Sie den Schalter auf das Zeichen mit der grossen Flamme und halten Sie ihn gedrückt. Gleichzeitig drücken Sie den Piezozhndknopf mehrmals, bis die Brenner die Flammen abgeben. Halten Sie weiterhin ca. 10 Sekunden den Schalter gedrückt, so daß die Brenner nicht sofort wieder ausgehen.

Abschalten des Grillgerätes

- Hierzu drehen Sie den Schalter ganz nach rechts.

Achtung! Nach dem Abschalten warten Sie ca. 10 Minuten, bevor Sie die Brenner erneut einschalten.

Wenn Sie den Grill abgeschaltet haben, drehen Sie stets auch den Hahn auf der Gasflasche zu.

Pflege

- Nach jeder Benützung:
- Reinig den Rost
 - Reinig die Fettauffangschale

Störung	Mögliche Ursache	Störung	Mögliche Ursache
Der Brenner funktioniert überhaupt nicht	Piezozündung defekt	Der Brenner funktioniert nur unvollkommen	Gasflasche (fast) leer
	Thermokupplung defekt		Gasschlauch geknickt
	Zündkerzen verschmutzt		Hahn auf der Gasflasche nicht ganz geöffnet
	Druckregler defekt		Hauptdüse verstopft
	Gasflasche leer		Gashahn defekt
	Gasschlauch geknickt		
	Gasdüsen verstopft		

Anmerkung

- Der Gasschlauch ist nach 3 bis 4 Jahren durch einen neuen, durch den Fabrikant gelieferten Schlauch, zu ersetzen (siehe Datum auf der Gasschlauch) , da diese mit der Zeit porös wird.
- Ersetzen Sie die Druckregler nur mit einem durch den Fabrikant gelieferten Druckregler.
- Bitte heranziehen Sie ihre örtliche Norm.

- Gasflaschen- auch leere – sind immer vertikal zu lagern.

Zubehör

Artikelnummer	Beschreibung
145791-145791	Backplatte 1/1
145821-311097	Backplatte 1/2
145111-501122	Fuß
145616-312940	Rost chromiert 1/1
145814-317570	Rost chromiert 1/2
145623-501177	Unterrost Edelstahl 1/1
145839-501344	Unterrost Edelstahl 1/2
145197-145197	Seitentablett

Hinweise für der Backplatte

Bevor Sie das erste Mal eine Backplatte in Gebrauch nehmen, machen Sie folgendes:

- Entfernen Sie dem beiden Rosten und den Fettauffangschale und setzen Sie die Backplatte hinein.
- Die Backplatte reichlich mit Salz bestreuen (Unreinheiten wie Wasser und Schmutz werden vom Salz absorbiert).
- Gieß Öl in die Backplatte und die Backplatte anschließend erwärmen und einige Minuten lang warm halten bis die Backplatte an der Innenseite raucht und die Farbe dunkel werd.
- Die Backplatte nach dem Abkühlen mit einem Tuch abtrocknen. Die Backplatte ist jetzt gebrauchsfertig.

Bemerkung: Halten Sie de Backplatte immer leicht eingefettet, um sie vor Oxydation zu schützen.

Sehr wichtig !

Wenn Sie die 1/1 Backplatte benutzen wollen, so müssen Sie die Fettauffangschale, Rost und Abdeckrost auf jeden Fall entfernen. Falls Sie dieses nicht tun, entsteht ein Wärmestau, wodurch das Grillgerät beschädigt wird.

Ersatzteile

Artikelnummer	Beschreibung
145647-322673	Brenner
152195-302408	Thermokupplung 220mm
145654-330136	Zündkerze mit kabel 190mm
153178-306970	Piezozunder mit Mutter
145753-302705	Gasschlauch 80cm
145661-302941	Gashahn .30

Entsorgen

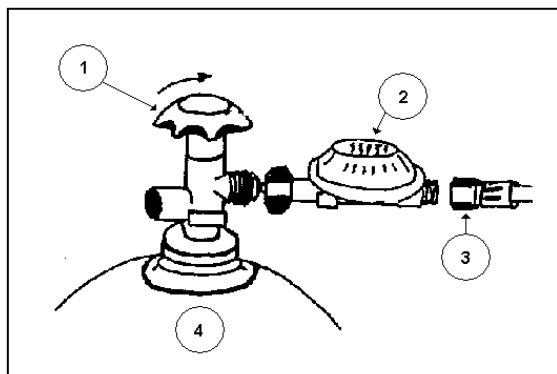
Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät den dann geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechend entsorgt werden.

Instructions générales

- Utilisez bien le régulateur équipé.
- Utilisez seulement du propane.
- Assurez-vous que le tuyau à gaz n'a pas de brisure.
- Utilisez l'appareil seulement dehors.
- Mettez le barbecue hors des matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas le barbecue tant qu'il est allumé.
- Fermez le robinet du gaz quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil, c'est dangereux et interdit.
- L'appareil doit être installé horizontalement.

AVERTISSEMENT: Quelques parts de l'appareil peuvent être chauds.
Mettez le barbecue hors de la portée des enfants,

Raccordement de la bonbonne de gaz



- 1 = vanne principale
- 2 = régulateur de pression
- 3 = tuyau à gaz
- 4 = bonbonne de gaz

Fixez le régulateur de pression à la bonbonne de gaz avec le grand écrou en laiton. Veillez à ce que la bague d'étanchéité en caoutchouc se trouve bien *dans l'écrou*. Serrez bien l'écrou.
Attention : il s'agit d'un filet **gauche**.
Vérifiez si les raccords sont bien étanches avec de l'eau savonneuse.

Allumage du barbecue à gaz

- Placez le gril supérieur au barbecue.
- Ouvrez le robinet à gaz. Tournez le bouton au valeur « normal » Enclenchez le bouton et poussez quelques fois sur le bouton d'allumage jusqu'aux brûleurs s'enflamment complètement. Enclenchez le bouton pendant 10 secondes et maintenant les brûleurs continuent à brûler.

Eteindre les brûleurs

- Tournez le bouton complètement à droit.

Attention! Après avoir éteint les brûleurs attendez environ 10 minutes avant de les y allumer.
Fermez toujours le robinet du gaz après avoir éteint le barbecue.

Entretien

- Après chaque usage:
- nettoyage à fond le gril dessus
 - nettoyage la cuve du brûleur d'acier inoxydable

Dérangement	Causes possibles	Dérangement	Causes possibles
le brûleur ne s'enflamme pas		le brûleur ne brûle pas complètement	
	allumeur défectueux		la bouteille à gaz est (presque) vide
	thermocouple est en panne		le tuyau une brisure
	bougie crasseux		le robinet à gaz n'est pas ouvert complètement
	le régulateur est en panne		le diffuseur est obstrué
	la bouteille à gaz est vide		le robinet est en panne
	le tuyau une brisure		
	le diffuseur est obstrué		

Remarque

- Après 3 à 4 ans de service, le tuyau à gaz doit être remplacé avec un tuyau originale (voir la date sur le tuyau) car il devient poreux à la longue.
- Remplacé le régulateur seulement avec un régulateur originale.
- Consulter votre norme locale.
- Les bonbonnes de gaz même vides doivent toujours être placées verticalement.

Accessoires

Numéro d'article	Description
145791-145791	Plaque à cuisson 1/1
145821-311097	Plaque à cuisson 1/2
145111-501122	Pied
145616-312940	Gril dessous nickel 1/1
145814-317570	Gril dessous nickel 1/2
145623-501177	Gril dessus CNS 1/1
145839-501344	Gril dessus CNS 1/2
145197-145197	Plateau
145401-145401	Couvercle roulant

Avant le premier emploi

- Enlever le gril supérieur et placez la plaque à cuisson au barbecue.
- Tapissez la plaque à cuisson d'une bonne couche de sel, (ceci pour absorber les substances non désirées telles que l'eau et la saleté)
- Versez une couche d'huile dans la plaque à cuisson. Réchauffez la plaque à cuisson jusqu'à l'intérieur commençant à fumer et mûrir foncé.
- Essuyez la plaque à cuisson avec un torchon sec. La plaque à cuisson est maintenant prête à l'emploi.

Attention ! La plaque à cuisson doit être toujours graissée pour éviter des oxydations.

Important !

Quand vous utilisez la plaque à cuisson 1/1 vous devez enlever la cuve pour recueillir la grasse et le gril dessous et dessus. Si vous ne l'enlevez pas vous obtenez une propulsion de chaleur et l'appareil endommagera.

Pièces de rechange

Numéro d'article	Description
145647-322673	Brûleur
152195-302408	Thermocouple 220mm
145654-330136	Bougie avec câble 190mm
153178-306970	Piezo avec écrou
145753-302705	Tuyau à gaz 80cm
145661-302941	Robinet à gaz .30

Mise hors d'usage

Au moment de vous débarrasser de l'appareil, veuillez respecter les règles et prescriptions en vigueur à cet effet.

Nummer **E 2915**



GASTEC NV verklaart hierbij, dat de
barbecues, typen

Festival
Festival-Pro

Fiësta 50
Fiësta 60
Fiësta 80

Grillsystem 1000
Grillsystem 1020
Grillsystem 1200
Grillsystem 1500

van

Hendi bv,

te

Veenendaal, Nederland,

voldoen aan de essentiële eisen gesteld in de
Richtlijn betreffende gastoestellen (90/396/EEG).

PIN : 0063AR3273
Verslagnummer : 113273/1
Afvoersysteem : A

Genoemde produkten zijn goedgekeurd voor

BE	I _{3P}	DE	I _{3P}	FR	I _{3P}
GB	I _{3P}	NL	I _{3P}	SE	I _{3B/P}

Apeldoorn, **1 mei 1997**

dr.ir. L. Noordzij,
directeur.

Centrum voor Gasttechnologie



GASTEC NV
Postbus 137
7300 AC Apeldoorn
Nederland
Wilmersdorf 50
7327 AC Apeldoorn

CERTIFICAAT



Hendi B.V. (The Netherlands)
Steenoven 21
3910 TX Rhenen
Nederland

Tel: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

www.hendi.nl

info@hendi.nl



Hendi Austria GmbH (Austria)
Gewerbegebiet Ehring
5112 Lamprechtshausen
Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

www.hendi-austria.com

office@hendi-austria.com



Hendi Polska Spolka z.o.o. (Polska)
Ul. Kopanina 28/32
60-105 Poznań
Polska

Tel. +48 (0) 61 661 61 66

Fax. +48 (0) 61 661 61 68

www.hendi-polska.pl

info@hendi-polska.pl