

07/2012

Mod: G22/GPLP4-N

Production code: 393063

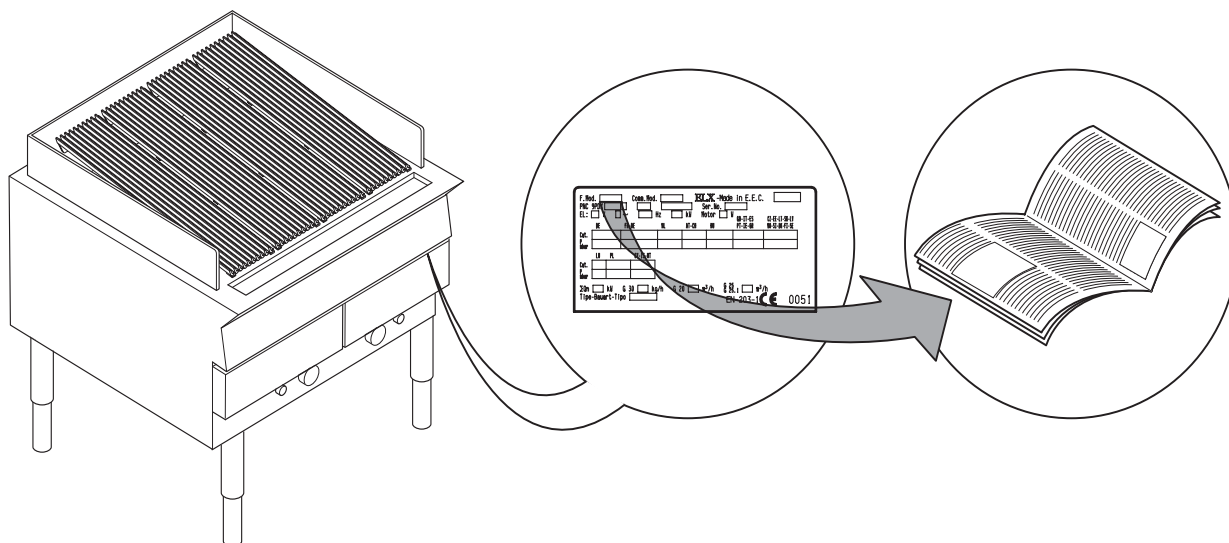


Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	24
III. ALLGEMEINE HINWEISE	25
IV. UMWELTSCHUTZ	26
1. VERPACKUNG	26
2. BETRIEB	26
3. REINIGUNG	26
4. ENTSORGUNG	26
V. INSTALLATION	26
1. BEZUGSNORMEN	26
2. AUSPACKEN	26
3. AUFSTELLUNG	26
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	27
5. ANSCHLÜSSE	28
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	28
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN	29
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	29
1. BEDIENUNG DES GRILLS	29
2. LÄNGERER STILLSTAND	29
3. INNENTEILE	30
VII. REINIGUNG	31
1. AUSSENTEILE	31
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	31
3. STANDZEITEN	31
4. INNENTEILE	32
VIII. WARTUNG	32
1. WARTUNG	32

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

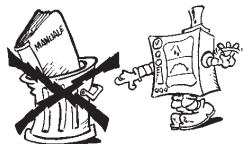
TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte und Anschlussdrücke					
MODELLE		+9GRGDGCF0 400m m	+9GRGHGCF0 800m m	+9GRTDGC00 400m m	+9GRTHGC00 800m m
TECHNISCHE DATEN					
Anschluss ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Brenner	Anz.	1	2	1	2
Nennwärmeleistung	kW	11	22	11	22
Bautyp		A1	A1	A1	A1

TABELLE C - Technische Daten Elektrogeräte			
MODELLE		+9GRGDGCF0 400m m	+9GRGHGCF0 800m m
TECHNISCHE DATEN			
Speisespannung	V	380-400	380-400
Phasen	Anz.	3+N	3+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60
Max. Gesamtleistung	kW	7-7,5	14-15
Querschnitt Speisekabel	m m ²	1,5	2,5

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

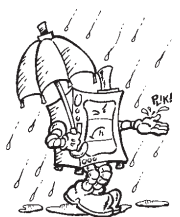


- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das "Wohlergehen" des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.
- Dieses Gerät wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch **ist unsachgemäß**.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Das Personal, welches das Gerät verwendet, muss **geschult** werden. Überwachen Sie das Gerät während des Betriebes.



- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).
- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.

- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses **nicht** wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden.

Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION



• Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.

- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.
- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.
- **ITALIEN:** Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und DM (Ministerialerlass) 12-4-96 durchführen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.

- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm zwischen dem Gerät und Seitenwänden bzw. 20 cm von der Rückwand ein, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

3.3 INSTALLATION AUF TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN ODER AUF ZEMENTSOCKEL

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 GERÄTE DES TYPIS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

4.2 GERÄTE DES TYPIS "B"

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)

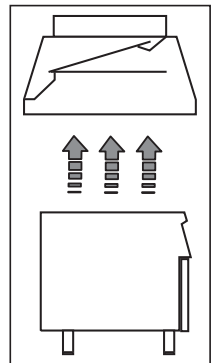
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. nebenstehende Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher zwischenschalten.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.



Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

5. ANSCHLÜSSE



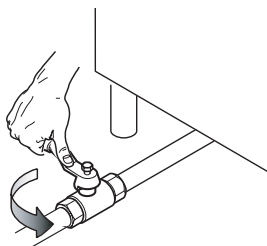
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (alle Modelle)

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A-2B) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

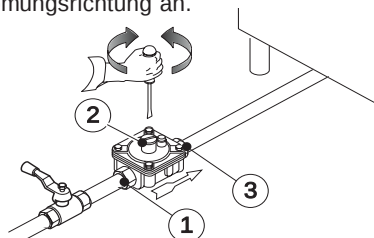
5.1.4 GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss bauseitig.
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler () gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A“ ausdrehen und den Luftring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tabelle B einstellen; Schraube „A“ wieder zudrehen und mit Lack versiegeln (Abb. 3A).

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle B "Technische Daten/Düsen" gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Kontrollieren	Ok
• Ersetzung Brennerdüse/n	
• Korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersetzung Zündbrennerdüse/n	
• Ersetzung Schraube/n der Mindestregelung	
• Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• Korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3A), siehe diesbezüglich die Angaben in nachstehender Tabelle.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „L“ ausdrehen und die Düse „I“ durch die für die Gasart geeignete Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „L“ wieder festdrehen.

5.1.6.3 ERSATZ DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Hahn ausdrehen, durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen und diese bis zum Anschlag eindrehen (Tab. B, Abb. 2A).

5.2. ELEKTRISCH BETRIEBENE GERÄTE

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab.C).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Spannung und Frequenz des Versorgungsnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Das Speisekabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Speisekabel mit einer Kabelklemme befestigen.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. SPEISEKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Speisekabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden.

Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDUNG UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen und mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden.

Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet



6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Die auf dem Sicherheitsthermostat befindliche rote Taste drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostaten führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

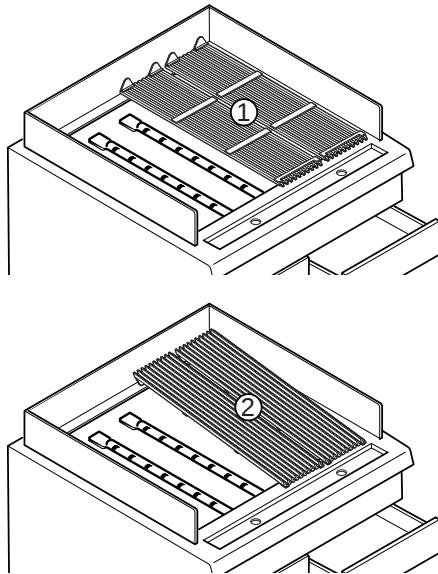
Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

VI ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. BEDIENUNG DES GRILLS

1.1 POSITIONIERUNG DER GUSSEISENROSTE

Der Grillrost kann je nach gewünschtem Garergebnis oder den Eigenschaften des Gargutes auf zwei Arten positioniert werden:



- **Position 1:** geeignet für langsames Garen (horizontaler Rost)
- **Position 2:** geeignet für normales Garen unter Verwendung der Funktion des schräggestellten Rostes für einen besseren Fettablauf.

Hinweis: Beim Garen bestimmter Fleischarten kann es zum Austreten großer Mengen von Fett kommen, die das Fassungsvermögen der Sammelrillen übersteigen. In diesem Fall die Hitze anhand des Ventilhahns (gasbetriebene Modelle) reduzieren und die Gitter in Position "1" verwenden, damit das Fett direkt in die Sammelbehälter fließt. Dadurch werden typische Stichflammen und das Verkohlen des Fleisches vermindert.

1.2 GASMODELLE

Der Bedienknopf "A" jedes Brenners hat folgende 4 Positionen:

Ausgeschaltet
Zündung Pilotbrenner
max
min

Einschalten

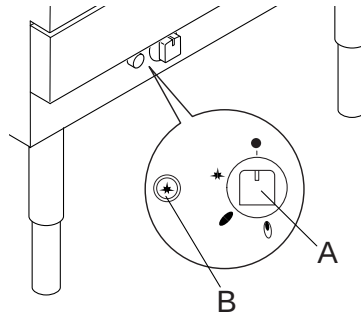
Zündung Pilotbrenner

- Den Bedienknopf "A" drücken und von der Position "ausgeschaltet" auf die Position "Zündung Pilotbrenner" drehen.
- Den Bedienknopf "A" bis zum Anschlag drücken und gleichzeitig wiederholt die Taste des piezoelektrischen Zünders "B" drücken, der die Einschaltung der Pilotflamme bewirkt. Die erfolgte Einschaltung durch die Öffnungen in der Bedienblende überprüfen.

Beim Loslassen des Bedienknopfs "A" muss die Flamme eingeschaltet bleiben; andernfalls den Vorgang wiederholen.

Zündung des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position "Zündung Pilotbrenner" auf die Position "max" drehen.
- Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf "A" auf die Position "min" drehen.



Ausschalten

Ausschalten des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position "max oder min" auf die Position "Zündung Pilotbrenner" drehen.

Ausschalten der Pilotflamme

- Den Bedienknopf "A" drücken und auf die Position "ausgeschaltet" drehen
- Am Ende des Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn schließen.

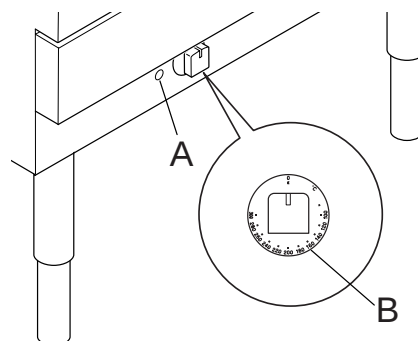
GEBRAUCH DER FETTLADE

- Es ist ratsam, 2-3 cm Wasser in jede der Fettladen einzufüllen, um die Reinigung am Ende des Arbeitstages zu erleichtern und ein besseres Garergebnis zu erhalten.

1.3 ELEKTROMODELLE

Einschalten

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schalter einschalten.
- Den Bedienknopf "B" des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen. Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "A" zeigt an, dass das Gerät Stromversorgt ist.



Ausschalten

Den Bedienknopf auf die Position "0" drehen.

Den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter ausschalten.

GEBRAUCH DER FETTLADE

- Es ist ratsam, 2-3 cm Wasser in jede der Fettladen einzufüllen, um die Reinigung am Ende des Arbeitstages zu erleichtern und ein besseres Garergebnis zu erhalten.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung (wenn vorhanden) getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTE STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahlflächen reinigen: Neu entstandener Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlflächen entfernen; hierzu Seifenwasser verwenden, mit oder ohne Reinigungsmittel, das mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen wird. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Die Satinierung muss ggf. wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

OBERFLÄCHEN AUS WEICHEM EISEN ODER GUSSEISEN (täglich)

Den Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Liste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Nach der Reinigung das Gerät einschalten, um die Oberfläche schnell zu trocknen, anschließend einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

HINWEIS! Bei den elektrisch betriebenen Geräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

AUFFANGBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. von Sammelbecken, Schubladen und Auffangbehältern im allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Während des Gerätebetriebs sind die Behälter regelmäßig zu leeren.

2.1. Gasmodelle

Reinigung Brenner und Rost des Feuerraums

- Den Rost "A" abnehmen und den Spritzschutz "B" anheben und abnehmen.
- Zur Entnahme der Profile "D" diese im hinteren Teil leicht anheben und dann aus den vorderen Führungsstiften herausziehen.

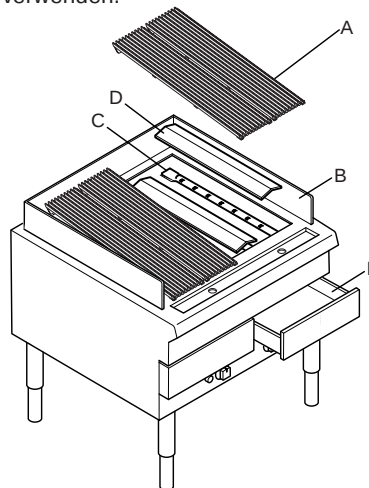
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes von Staub und Verkrustungen reinigen und dabei darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu verbreitern.
- Die Flügel des Verbrennungsraums, die das Fett in die Schublade "E" leiten, mit einem Schaber oder ähnlichen Werkzeug reinigen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei diesem Vorgang darauf achten, nicht die Zündgruppe des Pilotbrenners zu beschädigen.
- Das Profil "D" wieder einbauen und darauf achten, dass die beiden vorderen Stifte wieder korrekt in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

2.2. Elektromodelle

ACHTUNG: Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass die Heizelemente abgekühlt sind.

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art stets die Stromversorgung unterbrechen.
- Den Rost "A" und den Spritzschutz "B" abnehmen.
- Das Innere des Grills mit einem Schaber reinigen.

ACHTUNG: Die Heizelemente nicht reinigen; auf Grund der vorhandenen Elektrokomponenten kein Wasser im Innern des Grills verwenden.



3. STANDZEITEN

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne bzw. -schalter schließen.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor einer neuerlichen Verwendung überprüft werden.
- Die mit Strom betriebenen Geräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu einem Schaden an diesem Element führen würde.

4. INNENTEILE

HINWEIS! Arbeitsgänge, die alle 6 Monate ausschließlich durch technisches Fachpersonal auszuführen sind.

- Den Zustand der Innenteile überprüfen.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B. intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- *Der Pilotbrenner zündet nicht*

Mögliche Ursachen:

- Ungenügender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.

- *Der Pilotbrenner geht aus, nachdem man den Bedienknopf für die Zündung loslässt*

Mögliche Ursachen:

- Das Thermoelement wird vom Pilotbrenner ungenügend beheizt.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf des Gashahns wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck am Hahn.
- Der Gashahn ist defekt.

- *Der Pilotbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht*

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Düse verstopft oder Gashahn defekt.
- Brenner mit verstopften Gasauslassöffnungen.

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Düse verstopft oder Gashahn/Gasventil defekt.
- Brenner mit verstopften Gasauslassöffnungen.

- *Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.*

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostatkolben ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Elektrothermostat oder Leistungsregler ist defekt.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.