

11/2018

Mod: RVG/2-SBC

Production code: MN2EG



Diamond
catering equipment



Diamond

catering equipment

BEDIENUNGSANLEITUNG

GAS MINI OVENS

RVG/2-SBC

RVG/3-SBC

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel 1....	ALLGEMEINE BESCHREIBUNGEN
Kapitel 2....	BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE
Kapitel 3....	BELADUNG UND SÄUBERUNG DER GRILLE
Kapitel 4....	TECHNISCHE ANWEISUNGEN ZUM EINBAU UND EINSTELLUNG
Kapitel 5....	MONTAGE DER ERSATZTEILE
Anhang A ...	AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE
Anhang A.1...	ELEKTRISCHES SYSTEM P.66
Anhang B...	GASKATEGORIE UND GASDRUCK TECHNISCHE DATEN P 67

KAPITEL 1

ALLGEMEINE BESCHREIBUNGEN

ANWEISUNGEN

Dieser Apparat müsste nach den gültigen Vorschriften installiert werden und sein Gebrauch nur in gut belüfteten Orten geschehen. Beachten Sie bitte unsere Hinweise vor dem Einbau und Inbetriebnahme.

Für die Installation des Grillofens sollen Sie bitte die Anweisungen und Anforderungen des Gaslieferanten beachten und wenn irgendwie möglich, den Rat eines anerkannten Sachverständigen um mit dem Einbau fortzufahren. Die im nachfolgendem beschriebenen Geräte sind für gemeinschaftlichen Nutzen gedacht und ihre Handhabung müsste von qualifizierten Personal ausgeführt werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die Produktreihe aus der sich die vertikale Grillofenpalette zusammensetzt, Gas wie auch elektrische Versionen, sind alle aus Edelstahl angefertigt, mit Ausnahme der Einzelteile, die für die Unterstützung des Antriebes dienen. Auch die Kettenritzel, aus der sich der Antrieb zusammensetzt, sind mit einem oxydationsverhinderndem Bad behandelt. In den verschiedenen Baureihen, aus der sich die vertikale Produktpalette zusammensetzt, können wir hauptsächlich folgende Elemente vorfinden

- a) Aufbau, nach Wahl mit Gestell
- b) Antrieb
- c) Elektrische Ausrüstung
- d) Gaseinrichtung
- e) Türen
- f) Zubehörteile

ZUSAMMENSETZUNG

Das sind die Bestandteile der verschiedenen tragenden Elemente, aus der sich Ihr Grillofen zusammensetzt. Die Abmessungen dieser, hängt im wesentlichen von der Anzahl Schwerter ab, die Ihr Grillofen aufnehmen kann und ob er auf einem Sockel montiert wird oder nicht.

ANTRIEB

Ihr Apparat setzt sich aus einem Kettenantrieb zusammen, damit alle Schwerter synchron drehen. Der Antrieb erfolgt über einen Getriebemotor, dessen Umdrehungsgeschwindigkeit 4,5 U/Min. beträgt.

ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

Diese besteht aus dem vorher beschriebenen Motor und aus einem beleuchteten Bedienungsknopf, um die Überwachung desselben zu erleichtern. Dieser Schaltknopf befindet sich an der unteren linken Seite Ihres Gerätes.

ACHTUNG: Der Netzanschluss für Ihren gasbetriebenen Grillofen ist für 230V ausgelegt.

GASEINRICHTUNG

Diese besteht aus so vielen infra-rot funktionierenden Brennern mit ihren zugehörigen Sicherheitsventilen und Thermopaaren, wie Schwerter Ihr Grillofenmodell betreibt. Die einzelnen Brenner sind von einem Blech getrennt, welches zwischen denen eingebaut ist.

All dies wird durch eine Batterie gespeist, die einen Gaseingang für ihre Versorgung aus aus ½" Gas, für Geräte die mit Butan/Propan-Gas arbeiten.

TÜREN

Diese bestehen aus zwei gehärteten Glasfensterflügel und mit Griffen aus Isoliermaterial. Die Gläser sind an der vorderen Seite Ihres Grillofens montiert, und deren Aufgabe ist es, Sie vor der ausstrahlenden Hitze während des Betriebes zu schützen, wie auch das Gebratene gegen fremde Einflüsse abzuschirmen.

Achtung: Versuchen Sie nicht an die Gläser zu klopfen, da dies zum Bruch derselben führen kann. Diese Sprünge im Glas, können noch im selben Moment geschehen, oder auch später, ohne dass dafür vorhandene Gründe scheinbar vorliegen. Sie dürfen keinen Brenner mit geschlossenen Türen in Gang haben, ohne dass Fleischware an dem entsprechendem Schwert am braten ist.

Halten Sie bitte immer die Fenstergläser gereinigt und untersuchen Sie, dass diese vor jedem Gebrauch immer trocken sind.

ZUBEHÖRTEILE

Ihr Grillofen ist mit einer Reihe von Zubehörteilen ausgestattet, wie zum Beispiel: Schwerter, Spieße, Haken um die Schwerter vom Grillofen zu entfernen und ein Tablett.

- a) Schwerter: Ihre Aufgabe ist es mittels der Spieße die zu bratende Fleischware zu sichern. Die genannten Schwerter weisen einen quadratischen Querschnitt auf, damit diese beim Einfügen in die Antriebswellen das Drehen derselben bewirkt. Die Schwerter werden mit einem aus Isoliermaterial gefertigten Knauf versehen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Die Anzahl derselben hängt von dem von Ihnen ausgesuchten Grillofen ab. Das maximale Gewicht beträgt 4.5kg Schwert
- b) Spieße: Ihr Rotisserie ist mit 2 einfachen Spieße mit Schraube (Ende) und 2 Doppelspieße (Mitte) versehen. Diese Spieße sind für 3 Hühner notwendig.
- c) Tablett: Dieses befindet sich im Inneren der Grillkammer und unterhalb der Schwerter. Dessen Aufgabe ist es, die Säfte des Gebratenen zu sammeln.

ACHTUNG: Tragen Sie immer Handschuhe für den Umgang mit Schwertern und Sammlung FACH Fett

KAPITEL 2 BESCHREIBUNG DER BEDIENTUNGSELEMENTE

ZÜNDUNG DER BRENNER

Ihr Grillofen muss an eine Stromvorrichtung angeschlossen werden, die eine Erdableitung und Stromspannung verfügt, wie es auf dem Geräteschild hingewiesen wird, wie auch eines entsprechenden Gasdruck und Typ.

Wenn Sie sich dessen vergewissert haben, gehen Sie nun wie im nachstehenden hingewiesen wird, fort:

- a) Öffnen Sie das allgemeine Gasabsperrventil.
- b) Öffnen Sie den Gashaupthahn
- c) Drücken Sie den Bedienungsknopf des gewählten Brenners an Ihrem Grillofen und drehen Sie diesen in einer $\frac{1}{4}$ Drehung gegen den Uhrzeigersinn, bis an die Maximalleistung (Máx) gelangen (**Abbildung 3**).
- d) Bei gleichzeitigem Drücken, bringen Sie eine Flamme an den Brenner heran, bis dieser zündet. Warten Sie 10 bis 15 Sekunden mit gedrücktem Knopf und nun lassen Sie diesen los. Der Brenner müsste nun am brennen bleiben.
- e) Um den Brenner auf Mindestleistung zu bringen, drehen Sie nochmals den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn ohne diesen dabei zu drücken, um von der Maximalleistungsposition bis an die Minimalleistungsposition desselben zu gelangen (Abbildung 3).
- f) Schließen Sie die Vordertüren und tragen Sie geeignete Kleidung (eingepasst, nicht locker und ohne Schnürsenkel).
- g) Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn von einer beliebigen Position zur Aus-Anzeige.
- h) SCHLIESSEN SIE DIE TÜREN NICHT, WENN VOR DEN BELEUCHTUNGSBRENNEN KEINE FLEISCHGEWINNER STEHEN.
- i) Wenn der Brenner nicht funktioniert oder eine schlechte Verbrennung aufweist, wenn ein Fehler im Wasserhahn oder ein Gasleck vorliegt, den Grill sofort abstellen und einen Installateur oder technischen Service für die Revision benachrichtigen.

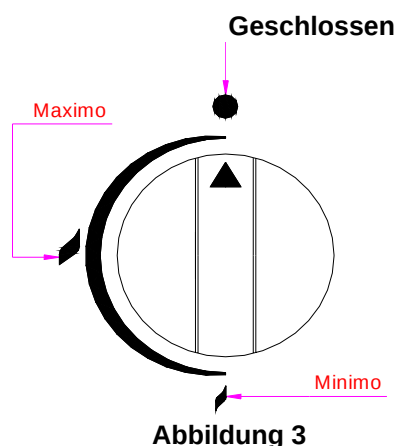


Abbildung 3

REIHENFOLGE DER ZÜNDUNG

Sie beginnen immer mit der oberen Hälfte des Grillofens, bis Sie an die letzte untere Hälfte gelangen.

Achtung: Sie dürfen nie den Brenner für das Gebratene am heizen lassen, wenn Sie unterhalb desselben einen ausgeschaltet haben.

Schließen Sie alle Regler und Durchgangshähne, wenn der Grillofen nicht im Gebrauch ist.

DREHUNG DER SCHWERTER

Drücken Sie den Schalter der unten links bei Ihrem Grillofen zu finden ist und dieser erleuchtet und bringt das Rotieren der Schwerter in Gang. Bei nochmaligen drücken, geht die Meldelampe aus, und stoppt das Drehen der Schwerter.

KAPITEL 3

BELADUNG UND SÄUBERUNG DER GRILLE

LADUNG DES GRILLOFENS

- a) Platzieren Sie den einfachen Spieß (1) auf das Schwert (3) bis dieses am erwähnten Schwert aufgelaufen ist und befestigen Sie es mit einer Schraube (2) (siehe Abbildung 5).
- b) Platzieren Sie nun anschließend das zu grillende Hähnchen auf das Schwert und befestigen Sie es am Spieß welches sie vorher platziert haben. Führen Sie nun das Hähnchen auf das Schwert im Doppelspieß (4). Wiederholen Sie diesen Vorgang bis Sie das Schwert beladen haben und platzieren Sie dann zum Schluss nochmals ein Einzelspieß und fixieren Sie es mit einer Schraube am Ende des Schwertes.

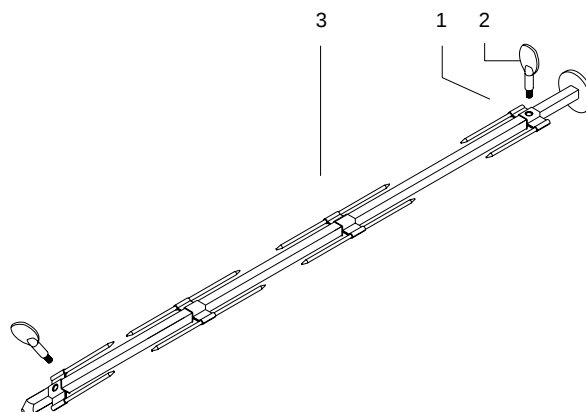


Abbildung 5

SÄUBERUNG

Für die Säuberung Ihres Grillofens ist es angemessen, irgendeines der auf dem Markt vorhandenen Produkte zu gebrauchen. Berücksichtigen Sie Bitte, dass Sie keine Säuberungsflüssigkeit direkt auf die durchlöchernte Oberfläche des Brenners zu schütten brauchen. Gebrauchen Sie auch keine abreibende Produkte, denn Sie laufen Gefahr, die beschichteten Oberflächen oder das Edelstahl zu beschädigen. Von der Reinigung Ihres Grillofens hängt die Qualität Ihres Gegrillten ab.

Es wird empfohlen, den Boden täglich zu reinigen, um ein Verrutschen zu vermeiden, und die Arbeitsbereiche sowie die Fettschale, den Kochbereich, die Seitenwände, das Glas und den oberen Teil der Rotisserie, um Fettansammlungen und Brandgefahr zu vermeiden .

REINIGUNG DER BLECHE ZWISCHEN DEN BRENNERN

Dieses Blech befindet sich zwischen den Brennern. Dieses ist herausnehmbar, und um die Reinigung desselben zu ermöglichen, muss man folgende Unterweisungen berücksichtigen (**Abb. 6**).

- a) Ziehen Sie die untere Seite des Bleches zu sich, bis dieses Blech in horizontaler Lage verbleibt.
- b) Heben Sie dieses nun nach oben, bis Sie wahrnehmen, dass das Blech aufläuft.
- c) Ziehen Sie dieses anschließend nach draußen und schon haben sie das Blech außerhalb Ihres Grillofens.

Es wieder in Position gebracht werden, müssen sich wie folgt verhalten:

- a) Führen Sie das horizontale Blech so ein, dass die seitlichen Schlitz des Bleches, mit den Zapfen die an beiden Seiten vorhanden sind, übereinstimmen.
- b) Lassen Sie das Blech nach unten kippen.

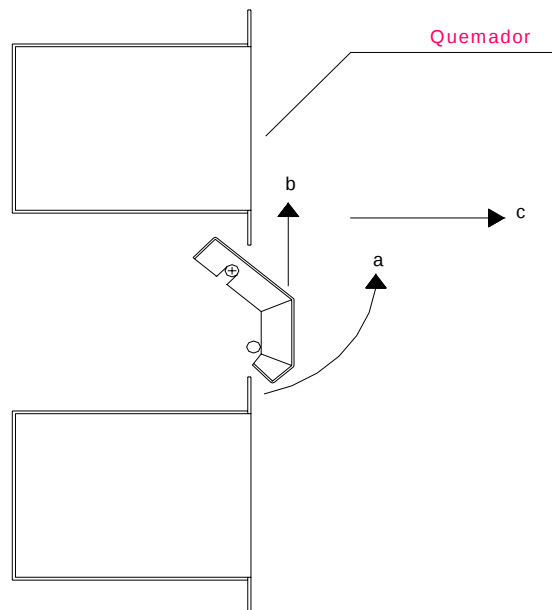


Abbildung 6

ANMERKUNG: Es ist empfehlenswert, dass Ihr Grillofen regelmäßig von einem für diese Tätigkeiten ausgewiesenen Sachverständigen überholt wird. Mit diesen regulären Überprüfungen haben Sie die Sicherheit zu wissen, dass sich Ihr Grillofen immer in perfektem Arbeitszustand befindet.

ÄNDERUNG DER ART VON GAS

Es empfiehlt sich, einen qualifizierten Installateur anzurufen, um das Gerät zu installieren und es gegebenenfalls an eine andere Gasart anzupassen.

Schließen Sie im Falle eines Brandes den Gashahn der Anlage und des Gerätes und schalten Sie sie mit CO₂-Feuerlöschern aus, die in Ihren Räumen vorhanden sein müssen.

KAPITEL 4

TECHNISCHE ANWEISUNGEN ZUM EINBAU UND EINSTELLUNG

INSTALLATION

Diese Arbeiten können nur von einem zertifizierten Techniker durchgeführt werden, z. B. Start-up-Agent, Wartung und Reparatur von Gasgeräten.

Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen und abwaschbaren Oberfläche stehen. Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden und sollte nur in gut belüfteten Bereichen verwendet werden. Zur ordnungsgemäßen Verbrennung muss die Stelle, an der der Grill installiert wird, eine Mindestlüftung von 10 m³ / h Luft für jeden Kilowattstunden Heizbetrieb haben.

BESETZTER RAUM

Ihr Grillofen beansprucht für einen angemessenen Einbau, eine so große Räumlichkeit wie die Ausmaße desselben, wie auch die der Abstände zu Wänden oder jeglichen anderem Gerät, wie dies von der **Abbildung 2.** hervorgeht. Der Einbau des Ofens müsste nach den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Der Grillofen ist ein Gerät des Typus A (es ist keine gezwungene Entlüftung der Verbrennungsgase nötig), doch wir empfehlen die Installation einer Abzugsglocke für den entstehenden Rauch, mit der Absicht Schäden an Ihrer Zimmerdecke zu verhindern, wie auch jeglichen verursachten Schaden durch Hitze, Rauch, und gelösten Fetten beim Verbrennen zu verhindern.

Achtung: Vor dem Platzieren oder Einbauen des Grillofens, untersuchen Sie bitte seine Ausmaße wie im Kapitel 5. unter Absatz „Technische Daten“ beschrieben wird.

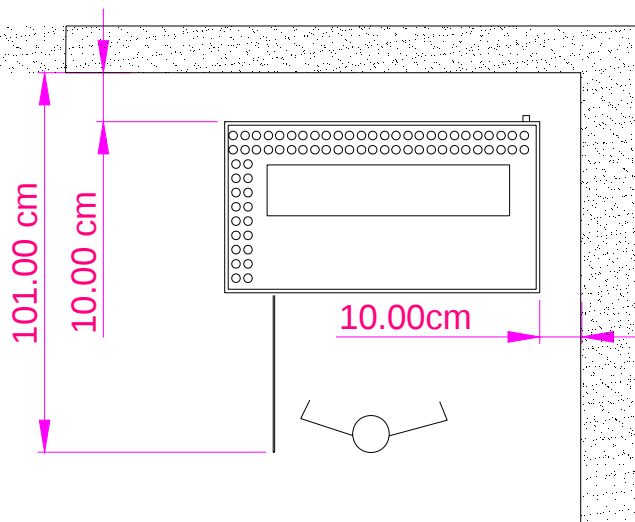


Abbildung 2

Achtung:

Gas inlet

Vor der Inbetriebnahme Ihres Grillofens, vergewissern Sie sich, dass die elektrische Spannung wie auch der Typ und Gasdruck übereinstimmen. Dies können Sie auf dem Hinweis erfahren, welcher vorne unten links auf dem Geräteschild Ihres Grillofens zu finden ist.

Deponieren oder stellen Sie nie ein Objekt auf dem Deck oder Seiten des Grillofens, da diese die Belüftungsgitter versperren könnten.

ANSCHLUSS DES GRILLOFENS AN DAS STROMNETZ

An der unteren rechten Hinterseite Ihres Grillofens befindet sich der Gasanschluss. Dieser Anschluss besteht aus einer ½" Anschlussstutzen eingebaut. Dieser Stutzen, der sich neben dem elektrischen Anschlusskabel für die Stromversorgung befindet, muss entfernt werden, wenn Ihr Grillofen mit Erdgas betrieben wird.

ACHTUNG: Überprüfen Sie, dass die Steckervorrichtung für die auf dem Geräteschild Ihres Grillofens angegebene Spannung vorbereitet ist, und dass der Stecker eine entsprechende Erdung besitze.

GASWECHSEL

ACHTUNG: Dieser Vorgang darf nur von einem dafür ausgewiesenen Sachverständigen unternommen werden

- a) Vergewissern Sie sich, dass der Gashahn des Grillofens zugesperrt ist.
- b) **Austausch des Gaszufuhrrohres des Grillofens.**
Dies geschieht nur, wenn man von Butan/Propangas auf Erdgas umrüstet. In diesem Fall darf der Innendurchmesser des Gaszufuhrrohres **nie geringer als 1,8mm sein.**
- c) Entnehmen Sie alle Bedienungselemente (3) (siehe Abb.7) der Ventile, indem Sie diese nach außen ziehen.
- d) Lockern Sie dann alle Schrauben, die den Deckel der Bedienungsknöpfe befestigt.
- e) Lösen Sie nun vollständig alle Schrauben (11) und entfernen Sie das Rohr (12)
- f) Ziehen Sie den Winkelstutzen nach draußen (8) und aus dem Brenner erscheinen folgende Teile (5), (6) y (7)
- g) Schrauben Sie den Winkelstutzen dieser Einheit ab (8) und wechseln Sie danach die Düse (6) gegen eine entsprechende des Gastyps aus, mit der Ihr Grillofen von nun an funktionieren wird. Der Durchmesser der Düse ist am Körper derselben gekennzeichnet. Vergessen Sie nicht, die Dichtungsring (7) gegen eine Neue auszutauschen.
- h) Gehen Sie nun in umgekehrter Reihenfolge vor wie in den Abschnitten e) bis g) beschrieben wurde, um die Montage auszuführen.
- i) Wiederholen Sie all diese Abläufe so oft, wie Brenner Ihr Grillofen hat.
- j) **Wenn Sie einmal alle diese Arbeiten durchgeführt haben, VERGEWISSERN Sie sich, dass es keine Undichtheiten gibt und bringen Sie dann den Deckel der Bedienungselemente an**

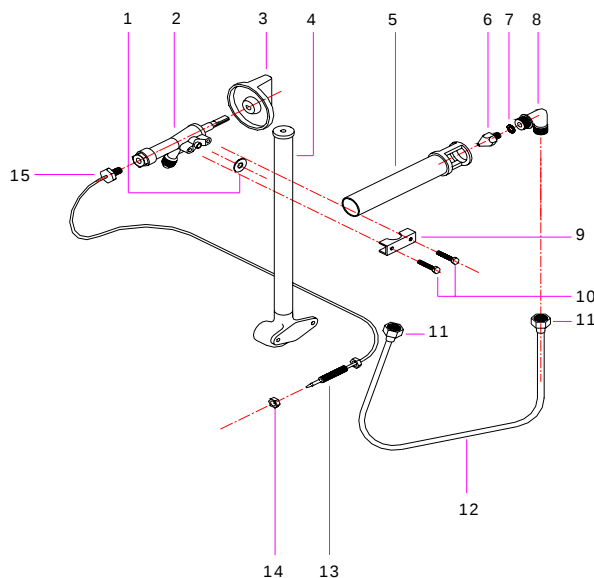


Abbildung 7

Achtung: Vergessen Sie nicht, wenn der Gaswechsel vorgenommen wurde, den Brenner auf Minimalleistung einzustellen. Ändern Sie bitte auch das Schild wo geschrieben steht "Aparato preparado para:..", welches sich über den Eingang der Gaszufuhr des Grillofens befindet.

EINSTELLUNG AUF MINDESTLEISTUNG DES BRENNERS

- Entfernen Sie den Bedienungsknopf des Ventils des einzustellenden Brenners
- Führen Sie einen Schraubenzieher durch das Loch in der Steuerabdeckung und drehen Sie die Schraube (1) Abb. 8 im Uhrzeigersinn, um das Minimum auf das Maximum zu reduzieren, gegen den Uhrzeigersinn drehen Sie 1 Umdrehung für G30 / G31 und 2 Umdrehungen für G20 / G25, um das Minimum einzustellen.
- Wenn Sie einmal die Mindestleistung eingestellt haben, bringen Sie den Bedienungsknopf wieder an.

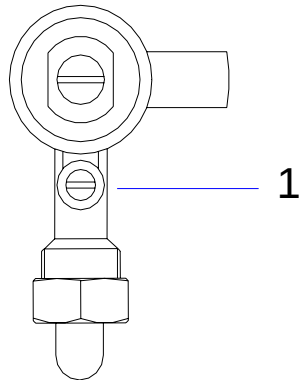


Abbildung 8

SPANNEN DER KETTE

- Lösen Sie vollständig alle Schrauben die den Abdeckung der Kettenübertragung sichern und entfernen Sie den erwähnten Deckel.
- Lockern sie nur leicht die Schraube (1) Abb.9 und verschieben Sie den Spanner nach Links. Wenn die Kette nun gestrafft ist, fixieren Sie den Spanner, indem Sie die Schraube anziehen (1).

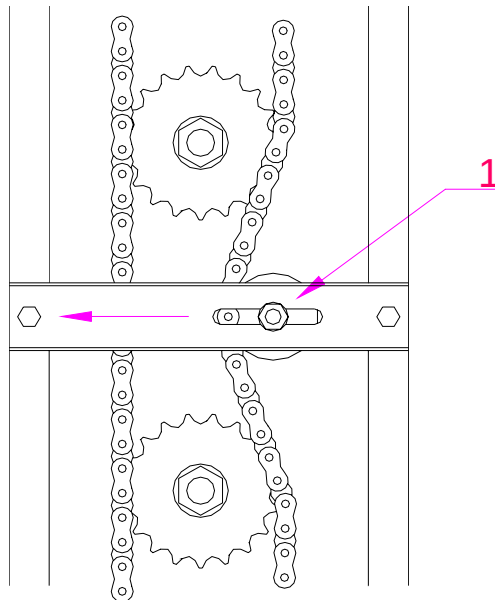


Abbildung 9

KAPITEL 5

MONTAGE DER ERSATZTEILE

ACHTUNG: Diese Arbeitsgänge dürfen nur von einem dafür anerkannten Sachverständigen durchgeführt werden.

Einmal jährlich muss eine Revision des Gerätes durchgeführt werden, wobei die Reinigung der Injektoren, der Gasauslassventile und deren Schmierung zu berücksichtigen sind.

WECHSEL DES GETRIEBEMOTORS

- a) Schalten Sie den Grillofen vom Stromnetz ab. Entfernen Sie die Abdeckung des Getriebes, welche sich an der linken Seite des Ofens befindet, indem Sie die Schrauben der Abdeckung lockern.
- b) Lösen Sie die Schrauben (4) Abb. 10, um die Kette zu entfernen, die das Ritzel (3) mit der Achse des ersten Schwertes verbindet.
- c) Wenn Sie dann die Kette herausgenommen haben, lockern Sie nun bitte vollständig alle Schrauben (4), um die Motorhalterung (5) gleichzeitig mit dem Getriebe zu entfernen.
- d) Lockern Sie die Schraube die das Ritzel (3) an der Getriebeachse festgeschraubt ist, um letztendlich das Getriebe von der Achse beiseite legen zu können. Lockern Sie nun alle Schrauben (2) vollständig, um dann den Getriebemotor von der Motorhalterung zu entfernen.
- e) Wechseln Sie den Getriebemotor aus, und gehen Sie nun, wie in den vorangehenden Abschnitten beschrieben wurde, in umgekehrter Reihenfolge vor, um den ausgewechselten Motor zu einzusetzen.

ACHTUNG: Die Kette des Motors, wenn diese einwandfrei gespannt ist, müsste in ihrem Mittelstück eine ungefähre Flexibilität von 1 cm. aufweisen. Eine exzessive Spannung der Kette, würde den Getriebemotor unnötig beanspruchen.

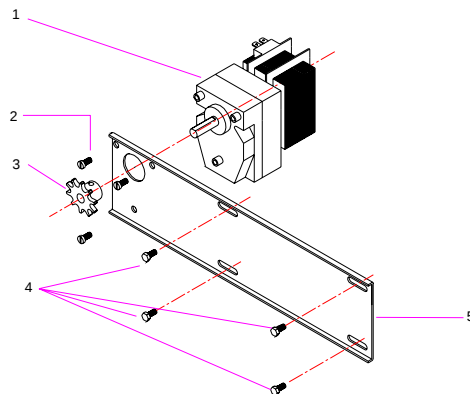


Abbildung 10

DÜSENWECHSEL

- a) Schalten Sie den Grillofen vom Stromnetz ab und schließen Sie den Gasdurchgangshahn zum Grillofen.
Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr geschlossen ist, bevor Sie mit dem Düsenwechsel anfangen.
- b) Entnehmen Sie alle Bedienungsknöpfe der Düse (befinden sich alle an der rechten Seite des Grillofens), in dem Sie diese nach außen ziehen.
- c) Lockern Sie nun gänzlich alle Schrauben die den Deckel der Bedienungsknöpfe fixieren, und entfernen Sie die erwähnte Abdeckung.
- d) Lösen Sie das Rohr (12) (siehe Abb. 7) indem Sie die Schrauben (11) der zu ersetzenden Düse lockern, und bauen Sie danach das Thermoelement der Düse aus, indem Sie die Schraube (15) loswinden.
- e) Lockern Sie vollständig alle Schrauben (10) die zusammen mit der Klemme (9) die Düse an die Batterie verbindet.
- f) Gehen Sie nun, wie in den vorangehenden Abschnitten beschrieben wurde, aber in umgekehrter Reihenfolge vor, um die neue Düse einzubauen, und vergessen Sie nicht, die Dichtung (1) gegen eine neue auszutauschen.
- g) Prüfen Sie nach, dass es keine Undichtheiten gibt. Stellen Sie danach den Brenner auf Minimalleitung ein und nun kann wieder die Abdeckung der Bedienungselemente der Düse angebracht werden.

WECHSEL EINES THERMOELEMENTES

- a) Schalten Sie Ihren Grillofen vom Stromnetz ab und schließen Sie die Gaszufuhr. **Vergewissern Sie sich, dass der Gasdurchgangshahn geschlossen ist, bevor Sie mit diesem Vorgang weitermachen.**
- b) Entnehmen Sie bitte alle Bedienungselemente der Düse, welche sich an der rechten Seite Ihres Grillofens befinden, indem Sie diese nach außen ziehen.
- c) Lockern Sie vollständig alle Schrauben, welche die Abdeckung der Bedienschalter sichern und entfernen Sie diesen Deckel.
- d) Lösen Sie nun vollständig alle Schrauben (15) y (9) (siehe Abb.7) des auszuwechselnden Thermoelementes und tauschen Sie dieses nun aus.
- e) Bauen Sie nun ein neues Thermoelement ein, indem Sie wie in den vorherigen Abschnitten vorgehen, aber in umgekehrter Reihenfolge. Bei Beendigung des Vorganges, bringen Sie wieder die Abdeckung und Bedienungselemente an.

WECHSEL EINES BRENNER

- a) Schalten Sie den Grillofen vom Stromnetz ab und schließen Sie den Gasdurchgangshahn zum Grillofen. **Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr geschlossen ist, bevor Sie weiter mit dem Wechsel des Brenners vorgehen.**
- b) Entnehmen Sie alle Bedienungselemente der Düse, die sich an der rechten Seite Ihres Grillofens befinden, indem Sie diese nach außen ziehen, um danach die oberen und unteren entsprechenden Bleche, die zwischen des auszuwechselnden Brenners sich befinden, entfernen zu können.
- c) Entfernen Sie nun alle Schrauben, welche die Abdeckung der Bedienungsschalter sichert, und nehmen Sie diese Abdeckung ab.
- d) Lockern Sie nun vollständig alle Schrauben, welche die hintere Abdeckung fixieren, und ziehen Sie zu Ihrer linken Seite, um sie entfernen zu können.
- e) Entnehmen sie das Rohr (12) und das entsprechende Thermoelement der Düse des auszuwechselnden Brenners (13) (siehe Abb.11), indem Sie die Schrauben beseitigen (11) und (14).
- f) Ziehen Sie nun den Winkelstutzen nach außen (8), um das Venturiventil des Brenners entnehmen zu können, indem Sie dabei alle Schrauben abmachen, die den Brenner(16) an seine Halterung fixieren (17).
- g) Ersetzen Sie den Brenner und befestigen sie ihn erneut an seine Halterung.
- h) Gehen Sie für den Zusammenbau nun wie in den vorherigen Abschnitten erläutert, aber in umgekehrter Reihenfolge, vor. **VERGEWISSERN** Sie sich, dass keine Undichtheiten vorkommen, und bringen Sie zum Schluss alle Abdeckungen an, und vergessen Sie nicht das Einstellen des Brenners auf Minimalleistung.

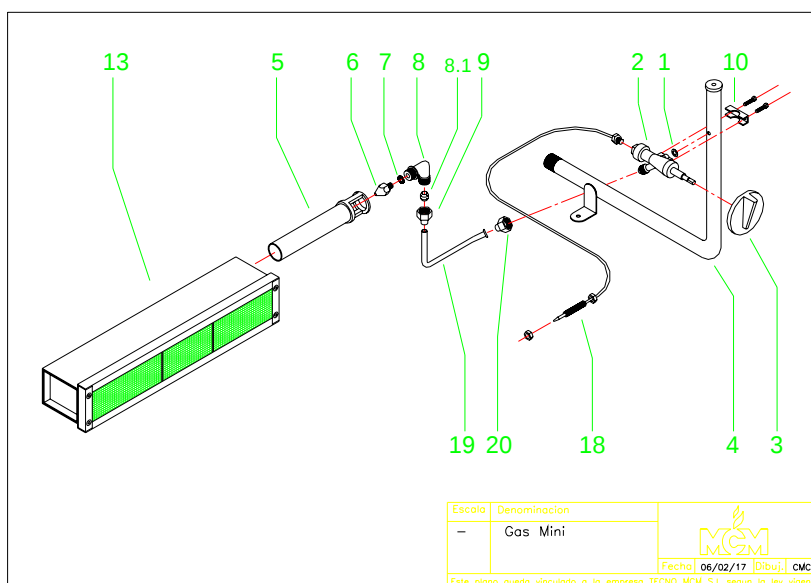


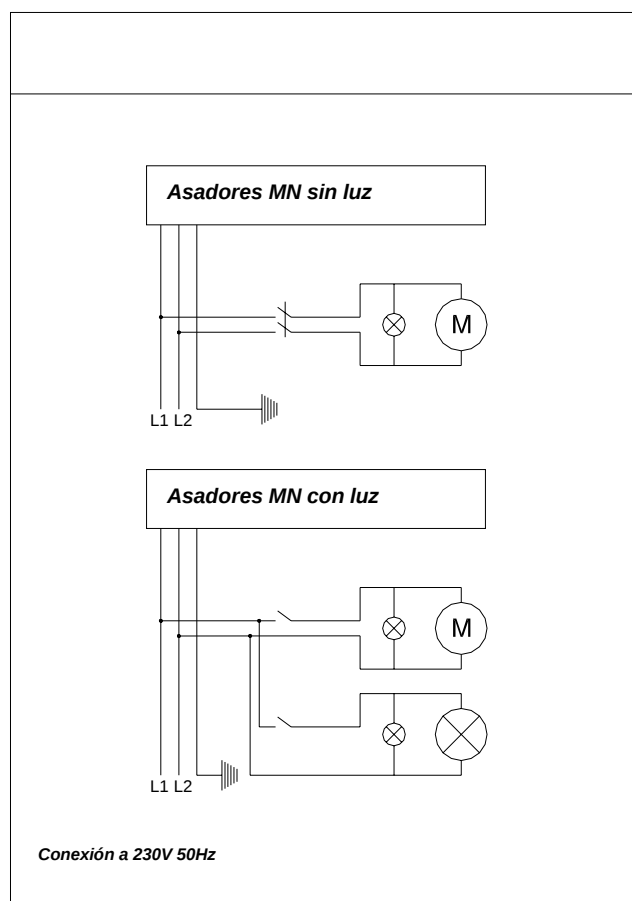
Abbildung 11

ANHANG A**AUFFLISTUNG DER ERSATZTEILE**

Bezeichnung	Chiffre
Brenner	193001
Sicherheitsventil	030151
Thermoelement	030115
Butan/Propan-Düse	23009
Erdgasdüse	4400012
Getriebemotor 220V	020112
Einfachschalter	060004
Vorspieß (ohne Schraube)	050107
Doppelspieß	050110
Spießschraube	050116
Grillofenglas mod. RVG/2-SBC	194201
Grillofenglas mod. RVG/3-SBC	194301

APPENDIX A.1

Esquema eléctrico



APPENDIX B

GAS TYPES AND PRESSURES
GASKATEGORIE UND GASDRUCK
CATEGORIES ET PRESSIONS GAZ
CATEGORIAS Y PRESIONES DE GAS
GASTYPES EN GASDRUK

ES	CAT	II2H3+	BE	CAT	II2E+3+	IT	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20/25-28/37		mbar	20-30/37
DE	CAT	II2E3B/P	FR	CAT	II2E+3+	NO	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	20/30
AT	CAT	II2H3B/P	LU	CAT	II2E+3+	NL	CAT	II2L3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	25/30
FI	CAT	II2H3B/P	DK	CAT	II2H3B/P	PT	CAT	II2H3+
	mbar	20/30		mbar	20/30		mbar	20-30/37
GR	CAT	II2H3+	CH	CAT	II2H3+	GB	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20-28/37
IE	CAT	II2H3+	CZ	CAT	II2H3+	SE	CAT	II2H3B/P
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20/30

DATOS TÉCNICOS ASADORES A GAS TECHNISCHE INFORMATIE - GASOVENS

MODEL MODELO MODELE MODELL MODEL	Length x Depth x Height Largo x Ancho x Alto Largueur x Prof. x Haut Länge x Breite x Höhe Lengte x Breedte x Hoogte	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT	GAS GAS GAZ GASTYPE	PRESSURE PRESION PRESSION DRUCK DRUK	FLOW CONSUMO CONSUPTION VERBRAUCH VERBRUIK	POWER Hi POTENCIA Hi PUISSANCE Hi LEISTUNG Hi VERMOGEN HI
MN2G	800 x 400 x 555	33 Kg	G30	28/30/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G31	30/37/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G20	18/20	0.66m ³ /h	8 Kw
MN3G	800 x 400 x 735	50 Kg	G30	28/30/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G31	30/37/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G20	18/20	1.00m ³ /h	12 Kw

BURNER INJECTORS INJECTORES DE QUEMADOR CHICLEURS DU BRULEUR DÜSEN DER BRENNER INJECTOREN VAN DE BRANDERS

Gas	Druk	Diameter
G30	28/30/50 mbar	0.90
G31	30/37/50 mbar	0.90
G20	18/20/25 mbar	1.50

Note: The diameter of the injectors is indicated on their casing (mm)

Nota: El diámetro de los inyectoros va marcado en los mismos (mm)

Nota: Le diamètre des injecteurs est inscrit sur les injecteurs mêmes (mm)

Anmerkung: Der Durchmesser der Düsen ist an denselben gekennzeichnet (mm)

Opmerking: De diameter van de injectoren staat op de injectoren zelf (mm)