

MOD: G65/GPL7T-N

Production code: F65/70GRLG/T



DE

GRILLGERÄTE / GAS-LAVASTEINGRILL

Installation-Gebrauch-Wartung









MOD.			
_60/30 GRL	_65/40 GRG	_70/40 GRG	
_60/60 GRL	_65/70 GRG	_70/70 GRG	
	_65/40 GRL	_70/40 GRE	
	_65/70 GRL	_70/80 GRE	
		_70/40 GRL	
		_70/80 GRL	
		_70/40 GRACQE	
		_70/80 GRACQE	

Doc.n°	252.445.00
Edition	02

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG	39
I. ALLGEMEINE HINWEISE	39
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	40
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN	
2. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	40
3. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	40
4. AUSPACKEN	
5. GERÄTEAUFSTELLUNG	
6. ANSCHLÜSSE	
7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	
8. INBETRIEBNAHME	
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	
9. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	
10. POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE	
11. GEBRAUCH DES GASGRILLS	
12. GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS	
13. GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS	
14. STILLSTANDZEITEN	
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN	_
15. REINIGUNGSHINWEISE	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
V. WARTUNGSANLEITUNGEN	
16. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	
17. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	
18. INBETRIEBNAHME	
19. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	
20. ERSATZ VON BAUTEILEN	
21. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	
22. HAUPTKOMPONENTEN	50

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN
DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR
BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT
DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.



BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN. DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN





Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt.

Jeder

andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

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.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutz wird order sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanlei-tungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- ⁻ Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen PP).

GERÄTE

- Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer...).
- Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.
- ⁻ Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- ⁻ Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



DAS SYMBOL DER
DURCHGESTRICHENEN MÜLLTONNE
AUF DEM GERÄT ODER SEINER
VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS
PRODUKT AM ENDE SEINER
NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN
ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT
WERDEN MUSS.

DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH **ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM** HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER.DER SICH VON DIESEM GERÄT **BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM** HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE **GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE** SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT **ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND** UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG **UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS** DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST. DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER **VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG**

VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

2. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN
DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR
BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT
DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht. Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

3. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

4. AUSPACKEN

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der

Ware auf.

- ⁻ Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

5. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etz., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungsele-ment gelieferten Anleitungen.

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP " B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rau-chabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio-nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

6. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
- Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.
- Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.
- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

- Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol ⊕ markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

- Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.



7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.

die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.

Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).

Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.

Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).

Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erfor-derlich).

Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltknebels ersetzen (Um).

Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.

Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbe-griffen.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.

Die Schraube V wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

Bedienfeld entfernen.

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.

Die Düse UM wieder fest verschrauben.

Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DERZUNDBRENNERDUSE

Bedienfeld entfernen.

Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.

Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.

Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

8. INBETRIEBNAHME

Ùberprùfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Geràtebetrieb. Liegen Betriebsstòrungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen " nachschlagen.

GASGERÀTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).

das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÙFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



ACHTUNG! SOLLTE DER
GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB
DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN.
- MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN,
MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB
UNTERBRECHEN UND MIT DEM
GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

die Stromwerte jeder Phase.

das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

9. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN,
DIE DURCH MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.



Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet wer-den. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Ge-brauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

10. POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE

Der Grillrost wird für Fleisch schräggestellt und für Fisch und Gemüse in horizontaler Stellung benutzt.

11. GEBRAUCH DES GASGRILLS

Das Geràt ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelie-ferten Einschubrosten bestimmt.

Den Grill nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



EINSCHALTEN DES ZÙNDBRENNERS

- Den Bedienknopf eindrücken und auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

 Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von "Zündung Zündbrenner" auf "max. Flamme" drehen.

Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Bedienknebel in eine beliebige Position zwischen " max. Flamme " und " min. Flamme " .

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf
 " Zündung Zündbrenner " drehen.
- Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " Aus " drehen.

GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE

 Für bessere Grillergebnisse und um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, 2-3 cm Wasser in die Ölauffangwannen zu geben.

FETTAUFFANGSCHUBLADE

Das beim Grillen entstehende Fett tropft durch den Grillrost und den Lavasteinrost in eine Fettauffangschublade. Die Fettauffangschublade muss regelmäßig geleert und gereinigt werden

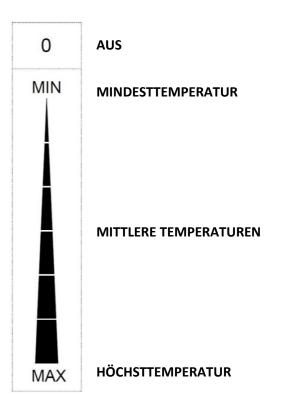
12. GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS

Das Geràt ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelie-ferten Einschubrosten bestimmt.

Den Grill nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstel-lungen:



EINSCHALTEN

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- ⁻ Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknebel des Thermostats auf "0".

Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE

Für bessere Grillergebnisse und um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, 2-3 cm Wasser in die Ölauffangwannen zu geben.

FETTAUFFANGSCHUBLADE

Das beim Grillen entstehende Fett tropft durch den Grillrost und den Lavasteinrost in eine Fettauffangschublade. Die Fettauffangschublade muss regelmäßig geleert und gereinigt werden

13. GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS

Das Geràt ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelie-ferten Einschubrosten bestimmt.

Den Grill nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

EINFÜLLEN DER LAVASTEINE

Die Geräte sind mit 2 Lavastein-Packungen pro Rost (Heizzone) ausgestattet.

Jede Packung hat ein Gewicht von 4 kg.

Die Lavasteine haben einen Durchmesser von mindestens 25mm und maximal 30mm bei einer Länge von maximal 50mm, die Toleranz beträgt +/-5%.

Den Inhalt einer Packung gleichmäßig auf jedem Lavasteinrost verteilen. Auf keinen Fall die angegebenen Mengen überschreiten.

Die zweite Packung darf ausschließlich dazu verwendet werden, die verbrauchten Lavasteine der ersten Packung nach und nach aufzufüllen.

FETTAUFFANGSCHUBLADE

Das beim Grillen entstehende Fett tropft durch den Grillrost und den Lavasteinrost in eine Fettauffangschublade. Die Fettauffangschublade muss regelmäßig geleert und gereinigt werden

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende

Betriebsstellungen:



AUS



ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER



MAX. FLAMME.



MIN. FLAMME.

EINSCHALTEN DES ZÙNDBRENNERS

- Den Bedienknopf eindrücken und auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von "Zündung Zündbrenner" auf "max. Flamme" drehen.
- Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Bedienknebel in eine beliebige Position zwischen " max. Flamme " und " min. Flamme " .

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " Aus " drehen.

14. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfl ächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

15. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG
AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT
WICHTIGE HINWEISE ZUR
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND
WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.
DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT
HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN,
DIE DURCH MISSACHTUNG DER
NACHSTEHENDEN PFLICHTEN
VERURSACHT WERDEN.
VOR DURCHFÜHRUNG JEDES
EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL
VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM



- GERÄT GETRENNT WERDEN.

 Reinigen Sie täglich die Außen " ächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Ho-chdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

ÖLAUFFANGWANNEN

- Reinigen Sie die Flächen, von Fett, Öl, Speiseresten usw...

GASGRILL

Reinigung des Brenners und des Feuerosts



ACHTUNG: VOR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNGSARBEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE DIE GRILLROSTE ABGEKÜHLT SIND.

- Den Grillrost und den Spritzschutz abnehmen.
- Zum Ausbauen der Heizelemente diese von hinten etwas anheben und aus den vorderen Führungszapfen ziehen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes reinigen. Jeden Rückstand von Staub und Verkrustungen entfernen und darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.
- Die Lamellen der Brennkammer, die den Bratensaft in die Ölauffangwanne leiten, mit einem Abschaber reinigen und mit einem feuchten Tuch nachwischen.
- Darauf achten, die Zündeinheit des Zündbrenners nicht zu beschädigen.
- Das Heizelement wieder einbauen. Dabei darauf achten, dass die vorderen Zapfen in ihren Sitzen einrasten.

GAS-LAVASTEINGRILL



ACHTUNG: VOR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNGSARBEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE DIE GRILLROSTE ABGEKÜHLT SIND.

- Den Grillrost und den Rost mit den Lavasteinen abnehmen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes reinigen. Jeden Rückstand von Staub und Verkrustungen entfernen und darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.

ELEKTROGRILL



ACHTUNG: VOR DURCHFÜHRUNG DER REINIGUNGSARBEITEN SICHERSTELLEN, DASS DIE HEIZELEMENTE ABGEKÜHLT SIND.

- Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Grillrost und den Spritzschutz abnehmen.
- Den Grill innen mit einem Abschaber säubern.



ACHTUNG: DIE HEIZELEMENTE NICHT REINIGEN UND IM INNERN DES GRILLS KEIN WASSER VERWENDEN, DA ELEKTRISCHE BAUTEILE VORHANDEN SIND.

v. WARTUNGSANLEITUNGEN

16. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

17. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

18. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

19. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GASGRILL

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zundkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügendgedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsòffnungen verstopft).

ELEKTROGRILL

DAS GERÄT HEIZ NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH **NICHT** REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

GAS-LAVASTEINGRILL

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zundkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknebel des Gashahns oder des Gasventils wird nicht genügendgedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

20. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND. **VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL**



VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER **KOMPONENTE DES GASKREISES** ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS



SICHER, DASS AN IHREN KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN. STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES **IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE** VERKABELUNG SICHER.

GASGRILL

ERSATZ DES GASHAHNS.

- Den Griff abziehen.
- Das Frontteil ausbauen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS UND DER THERMOELEMENTS.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNER.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Das untere Frontteil ausbauen.
- Bedienfeld entfernen.
- Den Spritzschutz, die Grillroste, die Heizelemente, die Heizelementhalterung und den Brennerschutz ausbauen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROGRILL

ERSATZ DES WAHLSCHALTERS UND DER KONTROLLLAMPE

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Das untere Frontteil ausbauen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

AUSWECHSELN DER HEIZELEMENT.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Bedienfeld entfernen.
- Den Spritzschutz und den Grillrost abnehmen.

- Das Gehäuse und den Schutz der Kabelenden der Heizelemente durch Lösen der selbstschneidenden Schrauben von der Oberseite der Platte ausbauen.
- Das Teil von oben herausziehen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BETRIEBS.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Die untere Bedienblende entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GAS-LAVASTEINGRILL

ERSATZ DES GASHAHNS.

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES ZÙNDBRENNERS UND DES THERMOELEMENTS.

- Bedienfeld entfernen.
- Grillroste, Lavasteine und den Lavasteinrost ausbauen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNER.

- Bedienfeld entfernen.
- Grillroste, Lavasteine und den Lavasteinrost ausbauen.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

21. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geràteteile.

Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.

Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

22. HAUPTKOMPONENTEN

GASGRILL

- GASHAHN
- HAUPTBRENNER
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozùnder

ELEKTROGRILL

- Betriebsthermostat
- Heizelement

- Kontrolllampe

GAS-LAVASTEINGRILL

- HAUPTBRENNER
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozùnder
- GASHAHN
- Lavasteinrost
- Lavasteine