

MOD : WR-GRL-G8

Production code : GL-60G_



**GAS LAVA
STONE GRILLS**

DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG



WR-GRL-G4



WR-GRL-G8

WR-GRL-G4

WR-GRL-G8



INHALT

Die Normenübereinstimmungsdeklaration
Gebrauchsanweisung

Die Reinigung und Instandhaltung



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDOKUMENTATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2014/35/EU, 2014/30/EU dem Gesetz Nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

MODELL	DIMENSIONS (CM)	ANSCHLUSSWERT (KW)	PLATTEABMESSUNG (CM)	GASANSCHLUSSROHR	NETTO GEWICHT (KG)	BRUTTO GEWICHT (KG)
GL - 30 G	33 x 53,5 x 22 v	4,0	27,5 x 42	1/2"	24	25
GL - 60 G	66 x 53,5 x 22 v	8,0	2x 27,5 x 42	1/2"	50	51
GL - 30 GS	33 x 53,5 x 22 v	6,5	27,5 x 42	1/2"	24	25
GL - 60 GS	66 x 53,5 x 22 v	13,0	2x 27,5 x 42	1/2"	49	51

MODELL BRENNER	DÜSE	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m³ G 20 ERDGAS 20 mbar	GAS-ANSCHLUSS-ROHR
GL - 30 G 4,0 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	93	93	77	135	G 1/2"
	VERBRAUCH	0,31 kg/h	0,35 kg/h	0,32 kg/h	0,4 m³/h	---
GL - 60 G 2x 4,0 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	2x 93	2x 93	2x 77	2x 135	G 1/2"
	VERBRAUCH	0,62 kg/h	0,7 kg/h	0,64 kg/h	0,8 m³/h	----
GL - 30 GS 6,5 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	130	130	110	180	G 1/2"
	VERBRAUCH	0,53 kg/h	0,48 kg/h	0,50 kg/h	0,69 m³/h	---
GL - 60 GS 2x 6,5 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	2x 130	2x 130	2x 110	2x 180	G 1/2"
	VERBRAUCH	1,06 kg/h	0,96 kg/h	1,0 kg/h	1,38 m³/h	---

DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

Wichtige Hinweise

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

Verwenden Sie den Verbraucher nie, wenn die Speisezuleitung oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, ist auf den Boden gefallen und hat sich beschädigt oder ist ins Wasser gefallen. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher zu einem Fach-Kundendienst zur Überprüfung seiner Sicherheit und richtiger Funktion.

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsmanipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet

DIE PLATZIERUNG

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 90°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

INSTALLATION DES BEDARFSARTIKELS

Installation, Herrichtung, Umbau der Anlage auf anderen Gastyp und Setzung im Betrieb muss qualifizierte Person machen, die zu solchen Leistungen Erlaubnis nach gültigen Normen hat. Bedarfsartikel kann man nur in gut gelüfteten Räumen installieren, wenn es möglich ist, dann unter Dampfsauger. Luft nötig fürs Brenner ist 2m³/St/kW der Leistung der installierten Anlage. Das Gerät kann selbstständig oder in eine Serie von bei uns hergestellten Anlagen installiert werden. Es ist wichtig eine Mindestdistanz 10 cm von anderen Gegensänden einzuhalten und auch den Kontakt mit Brennstoffen vorbeugen. Anders ist es nötig entsprechende Herrichtungen zu machen dass die Thermoizolation versichert ist (z.B. zwischen das Gerät und Brennbarmaterial geben wir die azbeste Platte).

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienungen dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-4-482; EN 332000-4-42 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleinerem als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materialien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngrade

Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfaserplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten ausgestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmequellen
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) Umgebung für elektrische Geräte
- Gasversorgung - Gasleitungen in Gebäuden - Höchste Verkehrsdruck ≤ 5 Bar Verkehrsansprüche,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 Sb., der Abfälle betrifft.

ROHR FÜR GASANSCHLÜSSEN

Es muss zuerst feststellen, ob das Gerät für die gleiche Art von Gas, das verwendet werden soll, wird und entspricht damit den auf dem Etikett die Art des Gases verwendet werden.

Die Umwandlung von Gas Pflanze auf eine andere Gasart müssen Sie überprüfen, ob es auf die Art der Gas-Lager, die in diesem Handbuch empfohlen wird, entspricht.

Anschließen des Gerätes an die Gasversorgung muss Anhängelast auf einer Stahl-oder Kupferrohr Beachtung der geltenden nationalen Anforderungen. Dies muss regelmäßig kontrolliert werden und bei Bedarf geändert. Jedes Gerät muss mit Absperrventil und schnelle Absperrventil ausgestattet sein. Schnell-Absperrventil muss frei zugänglich sein und innerhalb der Reichweite des Gerätes. Nach der Installation ist zu prüfen, ob es ein Gas austritt. Um ein Gasleck Sie Seifenwasser oder Spray zur Lecksuche können zu finden.

Verwenden Sie keine ätzenden Stoffen! Alle unsere Geräte werden sorgfältig kontrolliert. Gasart, Druck und der Kategorien auf der technischen Informationen Platte benannt.

Flüssiggas-Anschluss:

Der Druck für Flüssiggas-Verbindung muss 28 oder 30 mbar für Propan / Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Ist der Druck niedriger als 25mbar oder höher als 37 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

Gas-Anschluss:

Der Druck für die Methan-Anschluss muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Wenn der Gasdruck niedriger ist als 15 mbar oder höher als 22,5 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

ANLEITUNG FÜR ABSAUGUNG DER ABGASE

Geräte von Typ A (siehe Schild mit Charakteristiken).

Dieses Gerät ist nicht für Verbindung mit Raucherleitung oder mit anderem Gerät für Ausleitung der Abgase bestimmt. Dieses Gerät muss nur in ventilierten Räumen installiert werden. Die Ventilation muss Normen EN127010:1986 und EN127040:1986 antworten. In diesen Räumen verhindert man Anhäufung der gesundheitschädlichen Stoffen in unzulässige Konzentration (hygienische Vorschriften auf Arbeitsmilieu Bund 39/78 Richtlinie 46).

Kontrolle von Ansetzung an Gastyp

Kontrollieren Sie bitte, ob das Gerät für den Gastyp, den Sie benützen, anpasst. Auf dem Schild jedes Gerätes ist der Gastyp geschrieben.

Anweisung für Umbau auf anderen Gastypen

Die Geräte passen an Flüssiggas an (siehe Schild des Gerätes). Die Umbau auf anderen Gastyp muss ein qualifizierter Arbeiter machen. Die Düsen für anderen Gastyp finden Sie im Packung mit Enweisung.

Austausch von Hauptbrennerdüse: Bild D

Schrauben Sie die Unterdeckung ab (21), schrauben Sie die Düse ab (23a).

Schrauben Sie neue Düse zu (siehe Tabelle mit technischen Daten). Luftzuführung des Hauptbrenners braucht keine Korrigierung.

Wichtig:

Nach Umbau des Gerätes auf anderen Gastyp wechseln Sie bitte diese Angabe auch auf dem Schild des Gerätes.

Betriebskontrolle

- kontrollieren Sie eventuelle Gasentweiche,
- kontrollieren Sie Anbrennung und Flamme des Hauptbrenners,
- kontrollieren Sie Flamme des Hauptbrenners auf min. Leistung (sporo-das ist ökonomisch),
- versuchen Sie, ob Flamme des Brenners die Thermozelle ableckt und ob sie blau ist,
- wir empfehlen den Benutzer bei Benutzung des Gerätes nach dem Anweisung vorfahren.

Richtung der Flamme bei niedrigem Leistung

Die Flamme bei der Ansetzung des Hahnes auf min. Leistung (sporo) richtet man mit dem Schraubchen, der sich im Hahnkörper neben der Hahnwelle befindet..

Nach Richtung vorfahren Sie folgendermassen:

- nehmen Sie Regulierknopf des Hahnes ab (ziehen Sie zu Ihnen)
- neben der Hahnwelle ist Loch für richten,
- mit Hilfe von einem kleinen flachen Schrauber richten Sie die Flamme.

Wartung

Wir empfehlen mindestens einmal im Jahr das Gerät beim Fachservis kontrollieren zu lassen. Alle Angriffen kann nur qualifizierte Person machen, die dazu Erlaubnis hat.

Es ist wichtig einige Teilen auch während Lebensdauer des Gerätes austauschen:

piezzo Elektrode, Wächter der Thermosicherung.

Austausch von Piezzoelektrode und Wächter der Thermosicherung: Bild D

Unterdeckung abschrauben und runternehmen (17). Der Halter von piezzo Elektrode und Wächter abschrauben (26). Piezzo Elektrode oder Wächter abkoppeln und demontieren. Die Montage der neuen Teilen machen Sie im Gegenfolge.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Achtung! Wenn bei erster Einschaltung der Fry-Top raucht, ist es wichtig der Fry-Top leer im Betrieb lassen. Und das mindestens eine Stunde-bis über Geruch nicht verschwindet.

Anzündung des Hauptbrenners und Thermoregulation: Bilder A,B

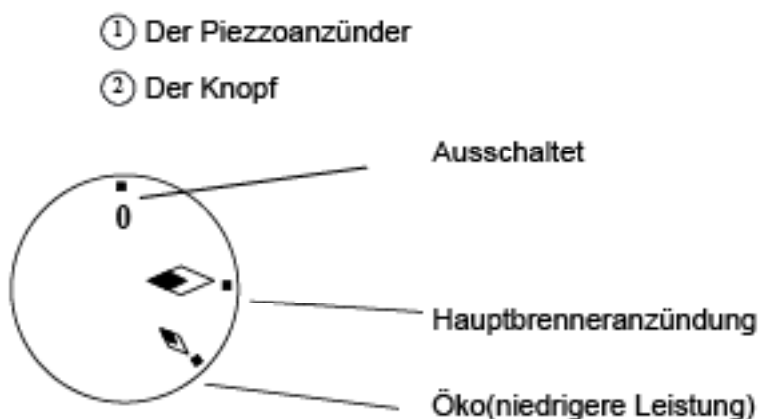
Geben Sie der Regulationsknopf (2) in die Position „Anzündung des Hauptbrenners“ und dann drücken Sie den Knopf und halten Sie ihn. Drücken Sie mehrmals Knopf des Piezzoanzünders (1) bis sich der Hauptbrenner anzündet. Die Flamme können Sie durch Lücke im Vorrtafel sehen. Nach Anzündung des Brenners halten Sie den Knopf Nr (2) einige Sekunden gedrückt bis Thermosicherung warm wird. Danach lockern Sie den Knopf. Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie ganze Verfahren.

• Niedrigere Leistung (sporo)

Drehen Sie den Knopf in Position „sporo“. Damit stellen Sie Brennen für niedrigere Leistung (sporo).

• Ausschaltung des Gerätes

Drehen Sie den Knopf in Position „0“.



Schublade fürs Fettsammeln

Schublade muss man regelmässig kontrollieren und rechtzeitig leer machen. Schublade müssen Sie nach jeder Ausschaltung des Gerätes reinigen.

ACHTUNG! KURZ NACH AUSSCHALTUNG DES GERÄTES KANN SCHUBLADE NOCH HEISS SEIEN. MACHEN SIE DIE SCHUBLADE LEER WENN DAS GERÄT SCHON KALT IST.

BEMERKUNGE UND EMPFEHLUNGE

Die Geräte, die Kochfläche in zwei Teilen eingeteilt haben, kann man selbstständig regulieren. Es ist auch möglich nur eine Hälfte benutzen. Benützen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Reinigen Sie das Gerät täglich nach der Benützung. Rostfreie Teilen putzen Sie mit feuchtem Lappen und mit Waschmittel ohne groben Teilen. Danach spülen Sie alles mit reine Wasser und trocken Sie es. Für die Reinigung des Innenraumes ist der Brenner herausnehmbar. Die Rückseite des Brenners muss man aufheben und mit einer Rückbewegung kann man den Brenner aus der Vorderhalterungen herausziehen. Wenn das Gerät lange nicht benützt wird, impregnieren Sie die Oberfläche mit dünne Ölschichte.

VERFAHREN IM FALL DER STRÖRUNG DES GERÄTES

Schliessen Sie Gaszulietung und rufen Sie Service organization des Verkäufers an.

Abfälle Ausnützung und Likvidation

Die Hülle-verkaufen Sie zur Sammelstelle, die Hüllerfolie-geben Sie in Abfällecontainer für Plasten. Likvidation des Gerätes nach Verlaufender Lebensdauer. "Bedarfsartikel und seine Teilen zur Sammelstelle verkaufen."

HINWEISE

Garantie bezieht sich nicht auf Bedarfsersatzteilen, die gewöhnlicher Abnützung unterliegen (gummi Dichtunge, plastische Teilen usw.). Garantie bezieht sich auch nicht auf Anlage, deren Installation nicht im Einklang mit Anweisung und von berechtigtem Arbeiter nach entsprechenden Normen gemacht wurde, wenn mit Anlage unfachmännisch manipuliert wurde (Eingriffen zur innere Einrichtung) oder wenn das Gerät nicht mit verantwortlichem Arbeiter bedient wurde. Weiter bezieht es sich nicht auf Verletzung, die durch Natureinflüssen oder durch anderen Einflüssen verursacht wurde.