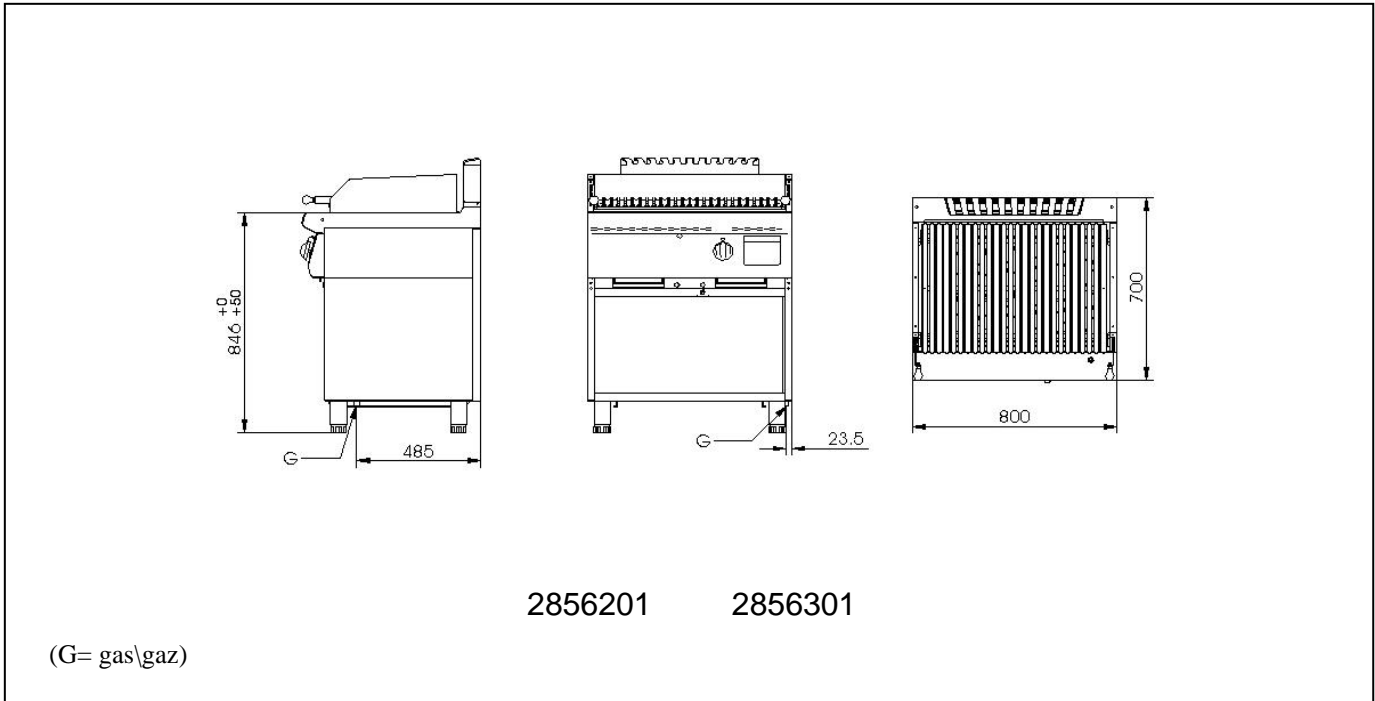




**LAVASTEIN
GRILL
SERIE 70**

**2856211
2856311**

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**



(G= gas\gaz)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

Bartscher		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.	
Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: 07/2017 Designed: 2007 CE XX PIN 000 TYPE A SERIE MOD. ART. SN. ΣQn kW B m³/h C kg/h D kW E V F Hz G ~ F		I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV
		I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS
		I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY MT HU
		II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU
		II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR BE
		II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT PT GR GB
		II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES IE CH
		II _{2E3P/P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	PL
		II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	-	DE
		II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	-	AT CH CZ SK
		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	FI LT BG SE
		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	NO SK RO DK
		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	EE SI HR TR
		II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	-	HU
		II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	-	NL
III _{1302H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	-	SE		
III _{132H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	-	DK		
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gas-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å bruke med gas-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas- Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagittavota darban az gáz - Przyposobione na gas - Numarita dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin - EN 203/1												

G20 20mbar



Fig. – Abb. 2: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

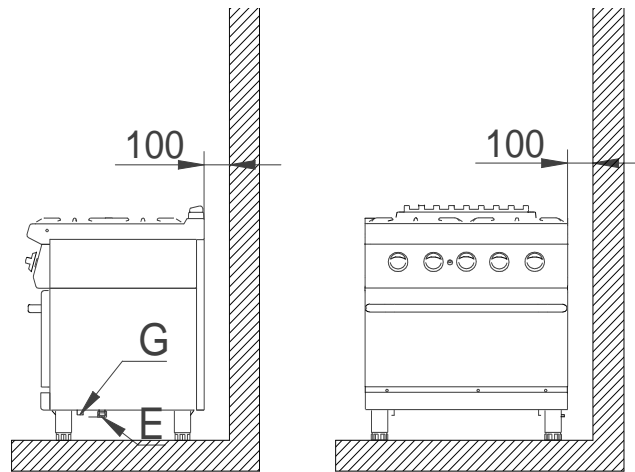


Fig. – Abb. 3: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

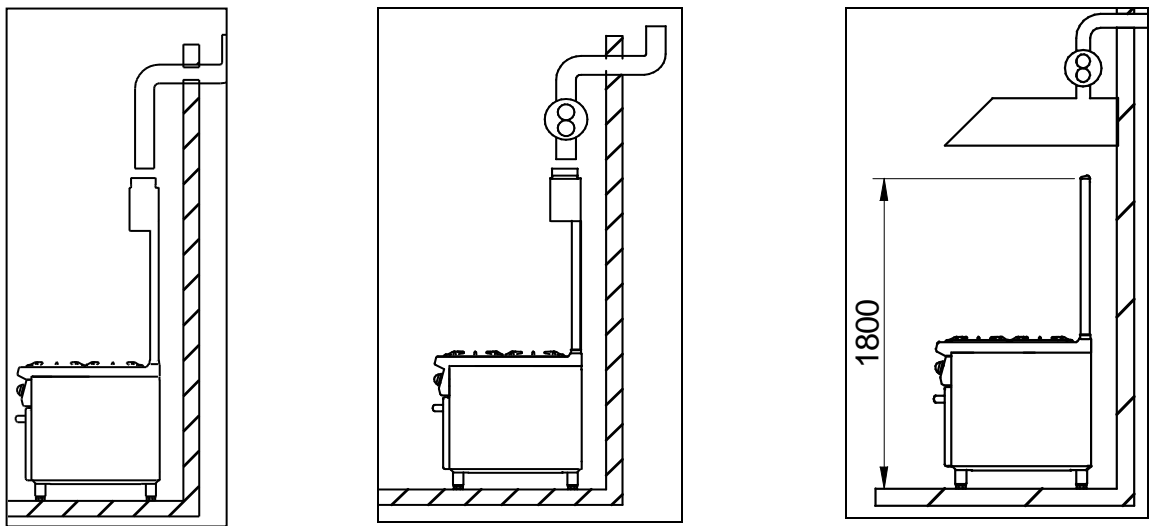


Fig. – Abb. 4, 5, 6: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug

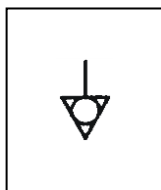
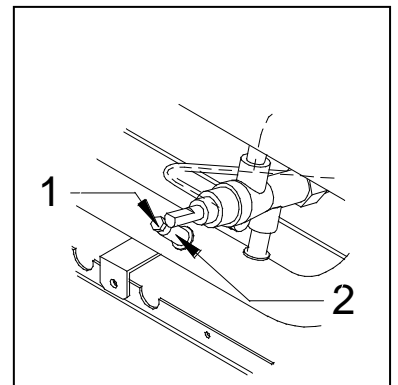
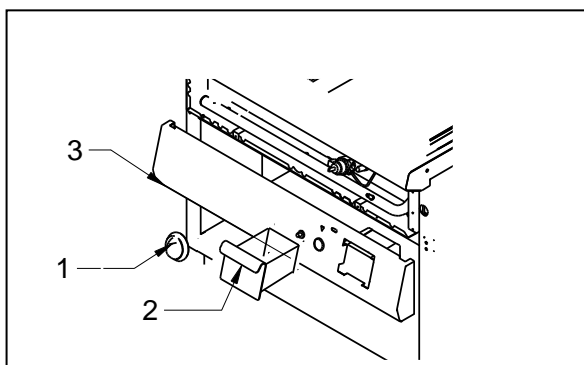


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ quipotenzial Symbol

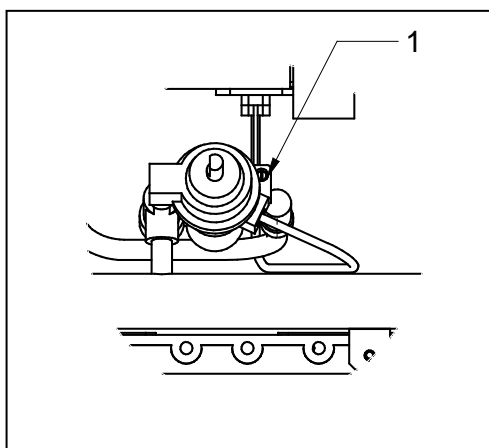
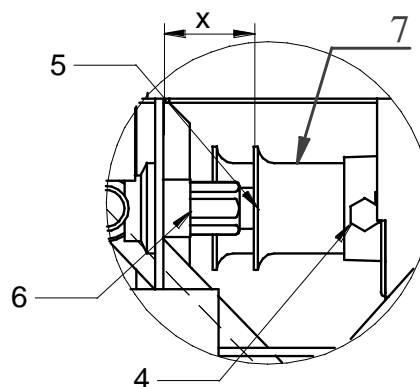
Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks





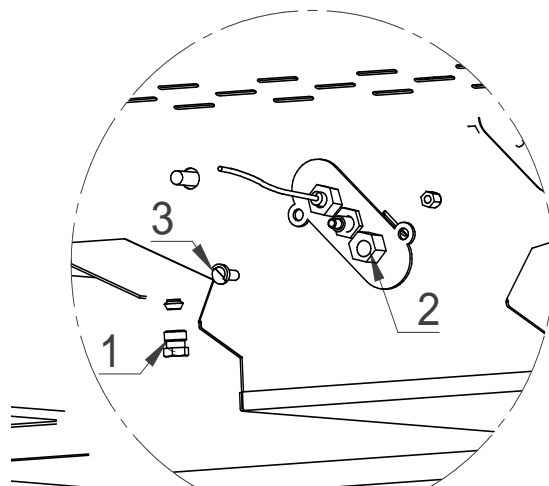
Figg. – Abb. 9 : Sostituzione ugello bruciatore \
 Changement du gicleur du brûleur \ Substituting
 the burner nozzle \ Austausch der
 Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 10 : Regolazione dell'aria primaria
 bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \
 Regulating the primary air of the burner \
 Primärluftregelung des Hauptbrenners



Figg. – Abb. 11 : Regolazione del By-Pass \ Réglage du by-
 pass \ Regulating the By-Pass \ Regelung des By-Pass

Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \
 Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the
 pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse



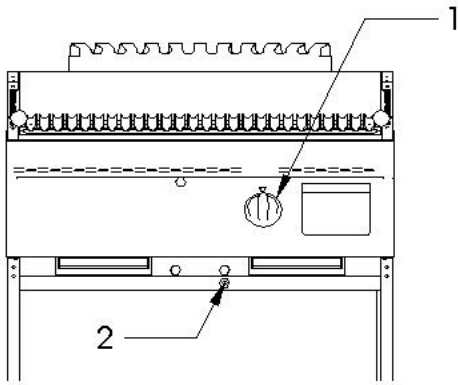


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use) \ Bedienungsanleitungen

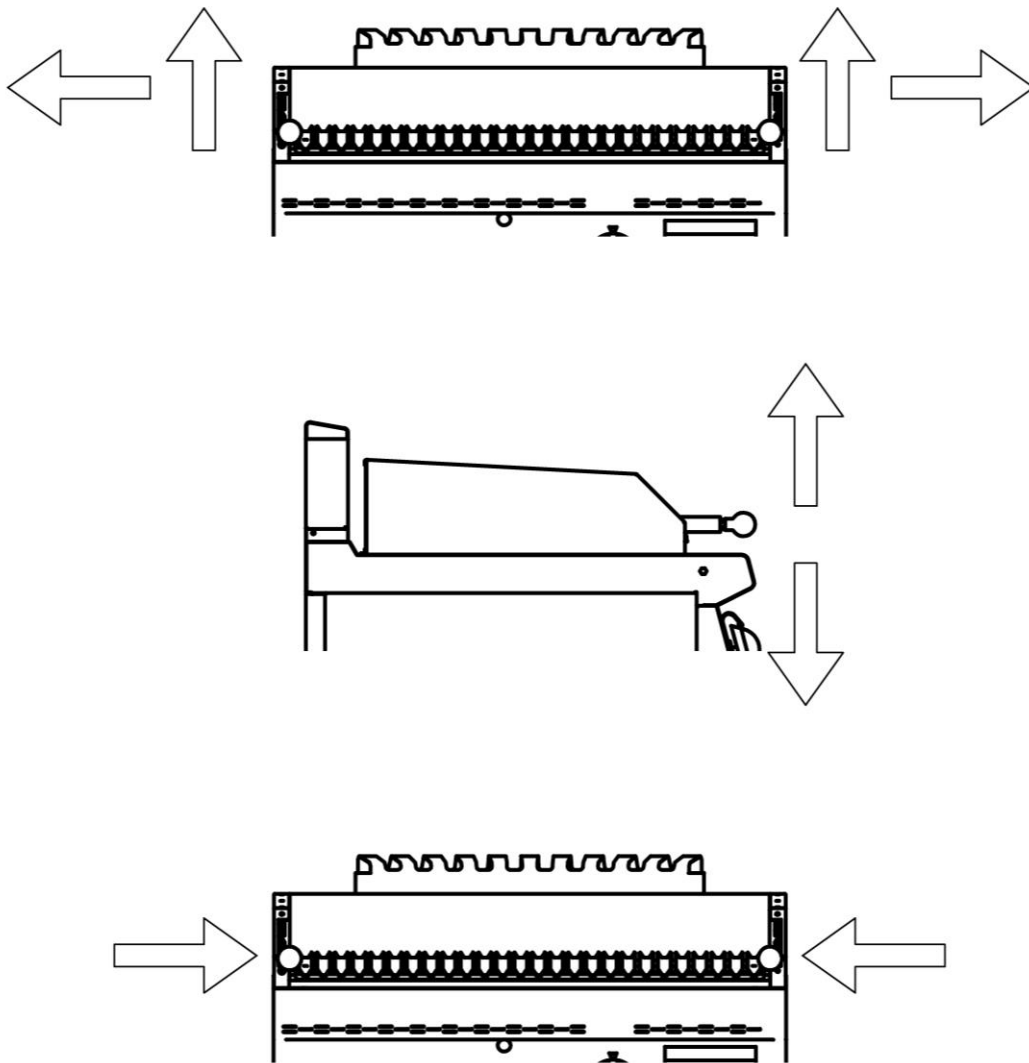


Fig. – Abb.14 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use) \ Bedienungsanleitungen

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m ³ /h]	Verbrenn- ungsluft [m ³ /h]	Gasanschluss	Lavastein grill Brenner 1/2M 9 kW [N°]	Fleisch Grill	Fisch Grill	Capacità lava [Kg]
2856211	Lavastein Grill ½ Modul offener Unterschrank für Fleisch (mit Regel Höhe)	400x700x845	9	A1	0,709	0,952	18	UNI-ISO 7/1 R ½	-	1	-	4,5
2856311	Lavastein Grill 1 Modul offener Unterschrank für Fleisch (mit Regel Höhe)	800x700x845	18	A1 /B11	1,419	1,904	36	UNI-ISO 7/1 R ½	1	1	-	9

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. II2ELL3B/P, II2H3B/P)

Gasart	Nenn- leistung [kW]	Verrigerte Lesistung [kW]	Durchm. Haupt- einspritzventil [1/100 mm]	Durchmesser By-pass [1/100 mm]	Zünderbrenner einspritzventil [N°]	Lüft- regelung „x“ [mm]
LAVASTEIN GRILL 1/2M BRENNER						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	9,00	3,50	AL130	100	14	Offen
Natural Methane Gas (G20)	9,00	3,50	AL225	Reg.	27	14
Natural Methane Gas (G25)	9,00	3,50	AL240	Reg.	27	14
LAVASTEIN GRILL IM BRENNER						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	18,00	8,50	AL215	150	14	Offen
Natural Methane Gas (G20)	18,00	8,50	AL325	Reg.	27	15
Natural Methane Gas (G25)	18,00	8,50	AL360	Reg.	27	15

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät ist geeignet zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse, alle anderen Verwendungen sind als nicht-konform zu betrachten.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *ACHTUNG: Die Mindestgröße des Lavasteins muss mindestens 50 mm betragen.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird. Insbesondere ist jede Änderung (Zugang) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der*

Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P} , II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 2 – Seite 1) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

- 2016/426 UE - Gasbetriebene Geräte (GAR)
- 2006/42 EG - Maschinenrichtlinie
- 2011/65 EG - RoHS
- 1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gas Lavastein Grill

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Edelstahl.

Aufgrund vom Modell wird ein Gitterrost für das Kochen vom Fleisch oder Fisch mitgeliefert. Der Lavastein liegt in einer Kiste.

Die Beheizung erfolgt durch einen Brenner, welche mit einem Sicherheits-Gashahn für die Einstellung der Leistung vom Maximum zum Minimum versehen ist. Die Sicherheit ist von einem Thermoelement gewährleistet, das von der Flamme vom Zündbrenner betätigt wird

Neutrales Schrankelement

Für die am Boden aufgesetzten Versionen stehen Türen zur Verfügung, um den leeren Unterbau zu verschließen und so ein neutrales Schrankelement zu schaffen. Weiters sind Haltestangen für das Einfügen von GASTRONORM-Schalen lieferbar.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 3 – Seite 2)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt (siehe Tabelle 1 Seiten 44):

Gasbetriebene Geräte Typ "A1"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch

in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung)

Gasbetriebene Geräte Typ "B11"

Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung (Abb.4 – Seite 2).*
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung (Abb. 5 – Seite 2).*
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.
- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube (Abb.6 – Seite 2).*
In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt *"Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart"* vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften

entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät muss weiters mit einem EQUIPOTENZIAL-Auschleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 7 – Seite 2).

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 8 – Seite 2).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer – entweder aus “U”-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die “Volumetrische Methode” angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebenem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 9, 10 – pag.3)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind die Griffe zur Höheneinstellung der Kiste zu entfernen, mit einem Inbus-Steck-Schlüssel die Dübel ausschreiben, welche die Griffe fixieren (für die entsprechenden Modelle). ist zuallererst der Drehschalter (1), die Lade (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (4), die Primärluftregelung (7) blockiert, mit einem Schraubenzieher lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (6) aus der Halterung (5) herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die Bedienblende und den Drehschalter wieder einsetzen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 10 – Seite 3)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (1) lösen, den Wert "x" laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (1) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts "x" überprüfen.

Regulierung des by-pass (Abb. 11 – Seite 3)

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der By-Pass (1) ganz hineingeschraubt und gut angezogen sein. Für den Betrieb mit Erdgas hingegen muss der By-Pass (1) auf die folgende Art und Weise reguliert werden: in der Tabelle 2 den Wert der Mindestleistung ablesen und unter Verwendung der vorher beschriebenen "Volumetrischen Methode" in l/h umwandeln; zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb genommen werden. Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, muss die Leistung des By-Pass nach den Angaben des Zählers geregelt werden, wobei er zur Verminderung des Durchflusses im Uhrzeigersinn und zur Erhöhung des Durchflusses gegen den Uhrzeigersinn zu drehen ist. Nach beendeter Regelung ist die Position des By-Pass mit einem Tropfen geeigneten roten Lack zu markieren.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 12 – Seite 3)

den Austausch der Zündbrennerdüse sind die Griffe zur Höheneinstellung der Kiste zu entfernen, mit einem Inbus-Steck-Schlüssel die Dübel ausschreiben, welche die Griffe fixieren (für die entsprechenden Modelle). Für ist der Drehschalter und die Bedienblende wie in der Abbildung 11 (Seite 4) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den Anschluss (1) der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (2) auf dem Zündbrennergestell (4) fest hält heraus-schrauben und die Düse (3) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Am Schluss die Bedienblende und den Drehschalter wieder einsetzen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gas Lavastein (Abb. 13 – Seite 4)

Beim Anzünden des Grillplattenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
 - den Schalter ganz hineindrücken;
 - den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
 - den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
 - den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min. 🔥 stellen.
- Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen ★, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen

Höheneinstellung der Lava-Stein-Kiste (für die vorbereiteten Modelle; Abb.14 – Seite 4)

Damit das Kochen optimal ist, ist der Gerät mit einem System versehen, durch welches die Höhe des Gitterrostes auf 2 verschiedene Positionen. Daher ergibt sich eine optimale Distanz zwischen der Flammen und des Lava-Steines, die die beste Wärmeübertragung gewährleistet.

Es wird empfohlen, dieses System wie folgt zu verwenden:

- ❖ Mit den beiden Händen die Griffe fassen und nach oben leicht schieben;
- ❖ Nach vorne die Griffe öffnen und an die geschlossene Position sie rücken.
- ❖ Damit der Grill an die obere Position angehängt wird, die Griffe leicht nach der Innenseite schieben. Am Ende die Griffe lehnen, damit der Grill an die untere Position angehängt wird.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Es ist möglich, daß beim Betrieb das Fett auf den Stein fällt und plötzlich aufflammt.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Die Zündflamme zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle GASART entspricht. - Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein. - Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist. - Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist. - Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist. - Prüfen Sie den Gasventil
Mindesttemperatur zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle GASART entspricht. - Prüfen Sie die By-Pass-Schraube. - Prüfen Sie den Gasventil
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem

Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaseline getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abzugsrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitshahn

Um den Sicherheitshahn auszutauschen sind die Griffe zur Höheneinstellung der Kiste zu entfernen, mit einem Inbus-Steck-Schlüssel die Dübel ausschreiben, welche die Griffe fixieren (für die entsprechenden Modelle). Dann sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen, die Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement

Um das Thermoelement auszutauschen, sind die Griffe zur Höheneinstellung der Kiste zu entfernen, mit einem Inbus-Steck-Schlüssel die Dübel ausschreiben, welche die Griffe fixieren (für die entsprechenden Modelle). Dann sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Gaz naturels Méthane (G20)	12,00	3,80	2,60	Reg.
Gaz naturels Méthane (G25)	12,00	3,80	2,60	Reg.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLISSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.