



Gas Lavasteingril

Installations- und Betriebsanleitung

Art.-Nr.: GLGK46-E/GLGK66-E

Wichtig:

1. Es wird empfohlen, diese Anleitung vor Beginn der Installation zu lesen.
2. Diese Anleitung muss nach der Installation und Inbetriebnahme dem Endverbraucher ausgehändigt werden.
3. Diese Anleitung ist nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Ist der Code nicht auf dem Gerät angegeben, so ist die technische Anleitung zur Anpassung des Geräts an die Einsatzbedingungen in diesem Land zu beachten.

Einleitung

Wir sind zuversichtlich, dass Sie von Ihrem Gas Lavasteingrill begeistert sein werden und es zu einem sehr geschätzten Gerät in Ihrer Großküche wird.

Um sicherzustellen, dass Sie den größtmöglichen Nutzen aus Ihrem neuen Grill ziehen, gibt es zwei wichtige Dinge, die Sie tun sollten.

Erstens:

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

Zweitens:

Wenn Sie sich in irgendeinem Aspekt der Installation, Anleitung oder Leistung Ihres Geräts unsicher sind, wenden Sie sich umgehend an Ihren Händler.

Nur CE:

Diese Anleitung ist nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Wenn der Code nicht auf dem Gerät angegeben ist, wenden Sie sich an den Lieferanten dieses Geräts, um die technischen Anweisungen für die Anpassung des Geräts an die Nutzungsbedingungen in diesem Land zu erhalten.

Technische Daten

MODEL	GLGK46-E	GLGK66-E
ABMESSUNGEN BREITE (mm) TIEFE (mm) HÖHE (mm)	400 600 420	600 600 420
GASFÜHRUNG	G1/2 "	G1/2 "
WÄRMEZUFUHR (kW) LPG ERDGAS	5.5	11

1. Allgemeine Informationen

- 1) Lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.
- 2) Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf.
- 3) Dieses Gerät sollte in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung aller geltenden örtlichen Vorschriften installiert werden. Der Anschluss dieses Geräts an die Gasversorgung darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- 4) Das gesamte Personal, das für die Verwendung dieses Geräts verantwortlich ist, sollte speziell in der Bedienung des Geräts geschult werden.
- 5) Schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung aus.
- 6) Die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen kann zu Verletzungen führen.

2. Sicherheit

2.1 Sichere Verwendung des Geräts

Da es sich um ein Gerät handelt, das nur für den professionellen Gebrauch bestimmt ist, sollte es ausschließlich von qualifiziertem Personal bedient werden. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.

2.2 Sicherheitshinweise im Falle einer Fehlfunktion

Schließen Sie das Absperrventil bei längerem Stillstand des Geräts oder bei Funktionsstörungen, abnormalem Betrieb usw. Rufen Sie den Kundendienst an.

2.3 Gefährliche Verfahren

Die Dichtungen der Einstellschrauben an den Gasventilen dürfen nicht entfernt werden.

3. Funktionelle Beschreibung

3.1 Verwendung des Geräts

Der Grillrost ist zum Grillen, Garen und Kochen aller Arten von Lebensmitteln geeignet. Es ist ein vielseitiges Gerät, das in Hotelküchen, Restaurants verwendet werden kann.

3.1.1 Verbotene Verwendung

Der Hersteller kann nicht für Fehler haftbar gemacht werden, die auf eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Verwendung des Geräts zurückzuführen sind. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

3.2 Aufbau

3.2.1 Merkmale

Die äußere Oberfläche und die höhenverstellbaren Füße sind aus Edelstahl.

Das Gerät ist mit einem Gasbrenner ausgestattet, der durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement und elektrischer Impulszündung gesteuert wird.

3.2.2 Funktionsweise

Der Rost wird durch die Brenner an der Unterseite auf die gewünschte Temperatur erhitzt.

4. Installation

4.1 Allgemeine Informationen

Der Hersteller kann nicht für Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Fehler, die auf eine fehlerhafte Installation zurückzuführen sind. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

• Es ist sehr wichtig, dass dieses Gerät korrekt installiert wird und dass es vor dem Gebrauch einwandfrei funktioniert. Die Installation muss den örtlichen Gas-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften entsprechen.

4.1.1 Installationsbedingungen

Zu Ihrer Information weisen wir Sie darauf hin, dass alle in öffentlichen Versammlungsstätten installierten Geräte die unten aufgeführten Anforderungen erfüllen müssen. Die Installation und Wartung des Geräts muss in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften und Normen erfolgen:

- 1) Sicherheitsvorschriften zur Brandgefahr
- 2) Allgemeine Vorschriften, die für alle Geräte gelten;
- 3) Systeme, die brennbares Gas und verflüssigte Kohlenwasserstoffe verbrennen.

Beachten Sie die spezifischen Vorschriften für die jeweilige Gasart, die Sie verwenden.

- 1) Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimatisierung und Erzeugung von Dampf und Warmwasser für den sanitären Gebrauch;
- 2) Installation von Kochgeräten für die Gastronomie;
- 3) Spezifische Vorschriften für jede Art von öffentlichen Versammlungsgebäuden (Krankenhäuser, Geschäfte usw.).

4.2 Auspuffgase

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube, unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften. Dadurch wird sichergestellt, dass alle während des Verbrennungsprozesses entstehenden Verbrennungsgase vollständig abgeleitet werden.

ANMERKUNG: Blockieren oder verstopfen Sie nicht den Rauchabzug der Geräte. Schließen Sie niemals ein Belüftungssystem direkt an den Rauchabzug des Geräts an.

4.3 Mögliche Umwelteinflüsse

Wird das Gerät an brennbaren Wänden (aus Holz o.ä.) oder an wärmeempfindlichen Wänden (aus Gipskarton o.ä.) aufgestellt, müssen geeignete Schutzmaßnahmen getroffen werden.

NOTE: In unmittelbarer Nähe dieses Geräts dürfen nur nicht brennbare Materialien verwendet werden.

	Brennbare Oberfläche	Nicht-brennbare Oberfläche
Linke/ Rechte Seite	150mm	0mm
Rückseite	150mm	0mm

4.4 Vorbereitung der Installation

Überprüfen Sie, die Gasart. Wenn die verfügbare Gasart unterschiedlich ist, müssen Sie das Gerät umrüsten.

4.5 Lagerung

Wenn das Gerät in einem Warenlager unter 0 °C gelagert wurde, sollte es vor dem Einschalten auf mindestens +10 °C erwärmt werden.

4.6 Transport des Geräts

Das Gerät sollte am besten mit der mitgelieferten Verpackung transportiert werden, um es vor äußeren Schäden zu schützen. Verwenden Sie nach dem Auspacken des Geräts Abstandshalter aus Holz, falls Sie es anheben müssen.

4.7 Auspacken des Geräts

Entfernen Sie vor der Installation alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät. Bestimmte Teile sind in Klebefolie eingewickelt, die vorsichtig entfernt werden sollten. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände auf dem Gerät gründlich mit nicht brennbaren Lösungsmitteln. Es ist verboten, Scheuermittel zu verwenden.

4.10 Anschluss an die Gasversorgung

HINWEIS:

ALLE GASANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINER QUALIFIZIERTEN PERSON AUSGEFÜHRT WERDEN.

1. Dieses Gerät wird mit Gas betrieben.
2. Die Gasversorgung muss für das Gerät geeignet sein und einen ausreichenden Versorgungsdruck und eine ausreichende Gasmenge aufweisen. Daher sollten vor der Installation folgende Kontrollen durchgeführt werden:
 - a. Die Gasart, ist auf dem Typenschild angegeben. Überprüfen Sie, die Gasart.
 - b. Überprüfen Sie die Gasversorgung, um sicherzustellen, dass der Versorgungsdruck ausreichend ist.
 - c. Der Anschluss des Geräts an die Gasversorgung muss über Metallrohre - entweder starr oder flexibel - mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen. Bei der Verbindung von Rohranschlüssen dürfen niemals Wachs oder Teflon verwendet werden, da deren Rückstände auf das Ventil gelangen und dessen Funktion beeinträchtigen könnten. Verwenden Sie stattdessen eine Dichtung, die für Gasanlagen geeignet ist.

WARNUNG:

VERWENDEN SIE KEINE OFFENE FLAMME, UM GASLECKS ZU PRÜFEN.

4.11 Überprüfung des Gasdrucks nach der Installation

Der Gasdruck kann mit einem Flüssigkeitsmanometer oder einem Digitalmanometer gemessen werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Nehmen Sie das Bedienfeld ab;
- 2) Schließen Sie das Manometer an;
- 3) Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung befolgen;
- 4) Prüfen Sie den Eingangsdruck;
- 5) Nehmen Sie das Manometer ab;
- 6) Bringen Sie die Schraube wieder an und prüfen Sie auf Dichtheit.

4.11 Überprüfung des Betriebs

1. Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
2. Prüfen Sie auf Gaslecks.
3. Prüfen Sie die Flamme, indem Sie von hoch nach niedrig schalten.

4.12 Ausbildung des Personals

Weisen Sie die mit der Bedienung des Gerätes betrauten Personen anhand dieser Betriebsanleitung in die Bedienung des Gerätes ein. Geben Sie die Betriebsanleitung an diese Personen weiter.

5. Anweisungen zur Justierung

Wenn Sie z. B. von Erdgas auf Flüssiggas umstellen wollen, müssen Sie die Düsen der Haupt- und Zündbrenner austauschen.

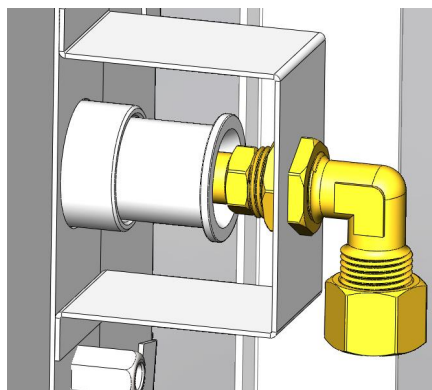


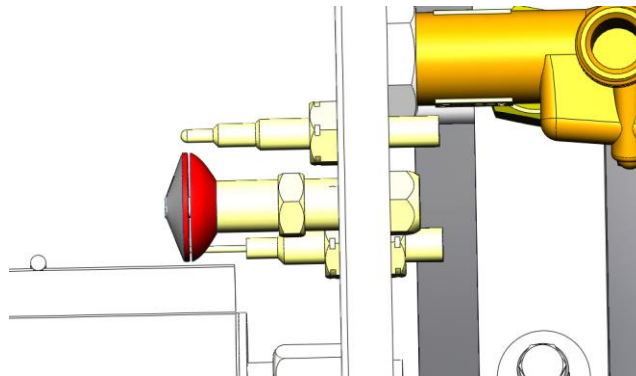
Abb. 1: Düse

5.1 Vorrichtung zur Einstellung des Luftverhältnisses

- 1) Schrauben Sie das Bedienfeld ab, damit Sie die Vorrichtung zur Einstellung des Luftverhältnisses von unten sehen können.
- 2) Stellen Sie das Luftverhältnis entsprechend der Brennerflamme ein.

5.2 Auswechslung der Düse

- 1) Setzen Sie einen 11-mm-Schlüssel auf den Zündbrennerkörper, um die Torsionsspannung auszugleichen;
- 2) Lösen Sie mit einem 10-mm-Schlüssel die Befestigungsmutter des Thermoelements und entfernen Sie das Thermoelement;
- 3) Lösen Sie die Mutter, die das Gasrohr fixiert, und entfernen Sie das Rohr;
- 4) Nehmen Sie die Düse aus dem Zündbrennergehäuse heraus und ersetzen Sie sie durch eine geeignete Düse;
- 5) Die Montage des Ersatzteils erfolgt in umgekehrter Weise wie die Demontage;
- 6) Die Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich;



5.3 Funktionsprüfung

- 1) Starten Sie das Gerät;
- 2) Prüfen Sie auf Dichtheit;
- 3) Prüfen Sie die Flamme;
- 4) Kontrollieren Sie den Anzündvorgang am Hauptbrenner und prüfen Sie, ob die Flammen gleichmäßig sind;
- 5) Prüfen Sie, ob die Zündflamme ordnungsgemäß funktioniert;
- 6) Kontrollieren Sie, ob die Abgase regelmäßig aus den entsprechenden Rohren austreten;
- 7) Sorgen Sie für eine ausreichende Luftzufuhr.

6. Bedienung

6.1 Vor der Verwendung des Geräts

6.1.1 Vorbereitung

Vor dem ersten Kochen von Lebensmitteln empfehlen wir, das Gerät gründlich zu reinigen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien sehr sorgfältig vom Gerät. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung der Edelstahlteile, dass das Reinigungsmittel, das Sie verwenden wollen, keine scheuernden Substanzen enthält und für Edelstahloberflächen geeignet ist. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl.

6.2 Verwendung des Geräts

6.2.1 Bedienelemente







Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "  ".
2. Den Knopf gedrückt halten und gleichzeitig den Impulszünder drücken, um die Zündflamme zu entzünden.
3. Halten Sie nach dem Anzünden der Zündflamme den Knopf 15 Sekunden lang gedrückt, damit sich das Thermoelement erwärmt.
4. Wenn die Zündflamme nach dem Loslassen des Drehknopfes erlischt, wiederholen Sie die oben genannten Punkte 1 bis 3.
5. Die Einstellung "Volle Flamme" erfolgt durch Drücken und Drehen des Gasreglers gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "  ".
6. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position "  ".
7. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position "  ".

HINWEIS:

Es ist völlig normal, dass bei der ersten Inbetriebnahme ein unangenehmer Geruch entsteht.

6.3 Wartung nach dem Gebrauch

6.3.1 Reinigung

Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und die Gasleitung geschlossen werden.

Allgemeine Informationen

Die Hauptursachen für Verschleiß oder Korrosion von rostfreiem Stahl sind:

- 1) Verwendung von Scheuermitteln oder sauren Reinigungsmitteln, insbesondere von Produkten auf Chlorbasis wie Salzsäure oder Natriumhypochlorit (Bleichmittel). Achten Sie daher vor dem Kauf eines Reinigungsmittels darauf, dass es nicht korrodierend auf Edelstahl wirkt.
- 2) Verwenden Sie keine Drahtwolle zum Entfernen von Lebensmittelresten. Verwenden Sie stattdessen Schwämme oder Spachtel aus rostfreiem Stahl oder weichen, nicht eisenhaltigen Materialien.

Flecken und Abrieb auf der Stahloberfläche

Kratzer und Flecken können mit Schwämmen aus Edelstahlwolle oder synthetischen Schleifmitteln entfernt werden.

6.3.3 Regelmäßige Wartung

Service- und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Die folgenden Wartungsarbeiten sollten mindestens einmal im Jahr durchgeführt werden:

Überprüfung der Verbrennung des Brenners:

1. Zündung;
2. Sicherheit der Verbrennung;
3. Überprüfung der ordnungsgemäßen Funktion über den gesamten HIGH-to-LOW-Regelbereich.

7. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Pilot zündet nicht.	Keine Gasversorgung. Verstopfter Pilot-Injektor.	Stellen Sie sicher, dass das Gasabsperrentil eingeschaltet ist und die Flasche nicht leer ist. Dienstanbieter anrufen.
Pilot erlischt beim Loslassen des Gasregelknopfes.	Knopf loslassen, bevor sich das Thermoelement erwärmt hat. Zündflamme ist zu gering: <ul style="list-style-type: none">- Gasdruck ist zu gering- Verstopfter Pilot-Injektor Thermoelement ist defekt.	Halten Sie den Drehknopf nach dem Zünden der Zündflamme mindestens 20 Sekunden lang gedrückt. Dienstanbieter anrufen.
Hauptbrenner zündet nicht.	Falscher Eingangsdruck. Defekte Gassteuerung.	Dienstanbieter anrufen.