

02/2016

# **Mod: G17/GPL8T-NG**

**Production code: 373045**

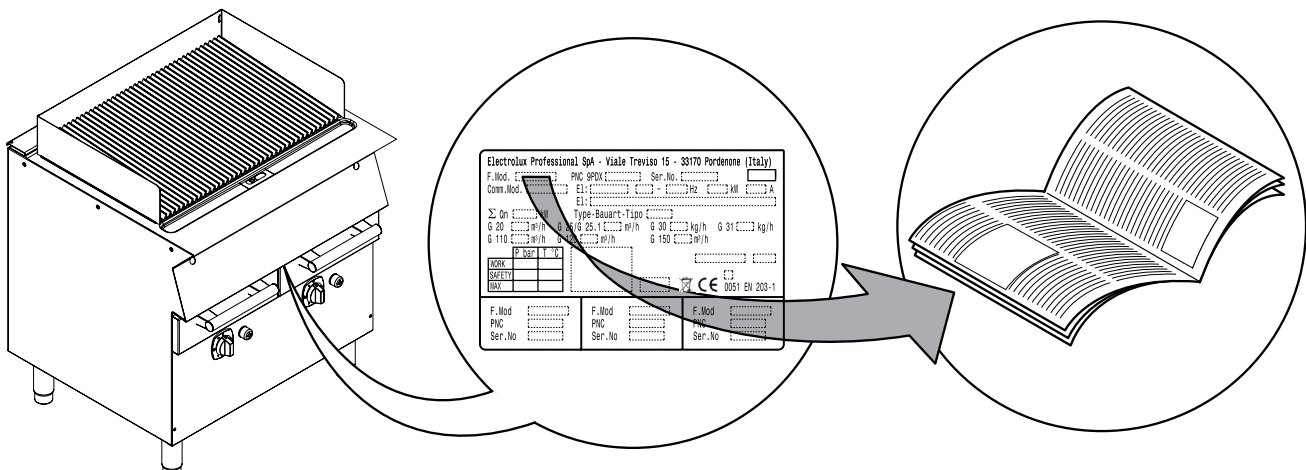


**Diamond**  
catering equipment

# INHALT

<b>I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN .....</b>	<b>2</b>
<b>II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>32</b>
<b>III. ALLGEMEINE HINWEISE.....</b>	<b>34</b>
<b>IV. UMWELTSCHUTZ .....</b>	<b>36</b>
1. VERPACKUNG.....	36
2. BETRIEB .....	36
3. REINIGUNG.....	36
4. ENTSORGUNG .....	36
<b>V. INSTALLATION .....</b>	<b>36</b>
1. BEZUGSNORMEN .....	36
2. AUSPACKEN.....	36
3. AUFSTELLUNG .....	37
4. ABGASFÜHRUNG .....	37
5. ANSCHLÜSSE.....	38
6. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN .....	39
<b>VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER .....</b>	<b>40</b>
1. GEBRAUCH DES GRILLGERÄTES .....	40
<b>VII. REINIGUNG.....</b>	<b>41</b>
1. AUSSENTEILE.....	41
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN.....	41
3. STANDZEITEN.....	42
4. INNENTEILE .....	42
<b>VIII. WARTUNG.....</b>	<b>43</b>
1. WARTUNG.....	43

## II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN



### ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Kode des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte - N7E									
MODELLE		+7GRGDGCFU	+7GRGHGCFU	+7GREDGCFU	+7GREHGCFU	+7GRGDLC00	+7GRGHLC00	+7GREDGS0U	+7GREHGS0U
TECHNISCHE DATEN		400mm	800mm	400mm	800mm	400mm	800mm	400mm	800mm
Brenner	Anz.	1	2	-	-	1	2	-	-
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	1/2"	1/2"	-	-
Nennwärmeleistung	kW	8	16	-	-	7	14	-	-
Bautyp		A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Netzspannung	V	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Phasen	Anz.	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Frequenz	Hz	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Höchstleistung	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	-	-	3,6-4	7,2-8
Querschnitt Netzkabel	mm <sup>2</sup>	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte - N9E							
MODELLE		+9GRGDGCFU	+9GRGHGCFU	+9GRTDGCFU	+9GRTHGCFU	+9GREDGCFU	+9GREHGCFU
TECHNISCHE DATEN		400mm	800mm	400mm	800mm	400mm	800mm
Anschluss ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-	-
Brenner	Anz.	1	2	1	2	-	-
Nennwärmeleistung	kW	10	20	10	20	-	-
Bautyp		A1	A1	A1	A1	-	-
Speisespannung	V	-	-	-	-	380-400	380-400
Phasen	Anz.	-	-	-	-	3+N	3+N
Frequenz	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60
Max. Gesamtleistung	kW	-	-	-	-	6,8-7,5	13,5-15
Querschnitt Speisekabel	mm <sup>2</sup>	-	-	-	-	1,5	2,5

**Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild**

**GAS**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	El: [ ] - [ ] Hz	[ ] kW [ ] A												
El: [ ]														
Σ Qn [ ] kW	Type-Bauart-Tipo [ ]													
G 20 [ ] m³/h	G 25/G 25.1 [ ] m³/h	G 30 [ ] kg/h												
G 110 [ ] m³/h	G 120 [ ] m³/h	G 150 [ ] m³/h												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX		
	P bar	T °C												
WORK														
SAFETY														
MAX														
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

**EL.**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	El: [ ] - [ ] Hz	[ ] kW [ ] A												
El: [ ]														
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX		
	P bar	T °C												
WORK														
SAFETY														
MAX														
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

- F.Mod.....Herstellerbezeichnung des Produktes
- Comm.Model .....Handelsbezeichnung
- PNC .....Produktionscode
- Ser.No .....Seriennummer
- El:.....~ .....Anschlussspannung+Phase
- Hz .....Netzfrequenz
- kW: .....Maximale Leistungsaufnahme
- A .....Stromaufnahme
- Power unit El.:.....Leistung
- I .....Schutz gegen Staub und Wasser
- CE.....CE-Kennzeichnung
- AB.....Zertifizierungs-Nummer Gassicherheit
- N.....certification group
- 0051 .....Benannte Stelle
- EN 203-1 .....EU-Norm
- L.....Logo IMQ/GS
- Cat.....Gas Category
- Pmbar.....Gas pressure

Electrolux Professional SpA  
 Viale Treviso, 15  
 33170 Pordenone  
 (Italy).....Hersteller

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

---

### III. ALLGEMEINE HINWEISE

---

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.

- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



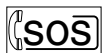
- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren

- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m<sup>3</sup>/h/kW Gasleistung sowie das „Wohlergehen“ des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Installation und Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.



- Dieses Gerät wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.

- Dieses Gerät darf nicht durch Minderjährige oder Erwachsene benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse zum Gebrauch des Gerätes fehlen.

- Das Bedienpersonal des Gerätes muss geschult und über die mit dem Gerätebetrieb verbundenen Gefahren unterrichtet sein.

- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs

- Schalten Sie das Gerät im Schadensfall oder bei Störungen ab..

- **Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite).**
- **Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.**
- **Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.**
- **Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.**
- **Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.**
- **Der gewogene Schalldruckpegel A darf 70 dB (A) nicht überschreiten.**
- **Diese Bedienungsanleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.**
- **Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter installiert werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.**
- **Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.**
- **Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden.**
- **Das Symbol  auf dem Produkt bedeutet, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern entsprechend den Bestimmungen zum Umweltschutz und zum Schutz der Gesundheit entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.**

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

## IV. UMWELTSCHUTZ

### 1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



**Polyethylen:** äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



**Polypropylen:** obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder.



**PS-Hartschaum:** Schutzecken.

### 2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden.

Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

### 3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

### 4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

## V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.

- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

### 1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

### 2. AUSPACKEN

#### ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

### 3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

#### 3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende des Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

#### 3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

#### 3.3. INSTALLATION AUF BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF BETON-SOCKELBLENDEN

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

#### 3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

### 4. ABGASFÜHRUNG

#### 4.1. GERÄTE DES TYPUS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

## 5. ANSCHLÜSSE



• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

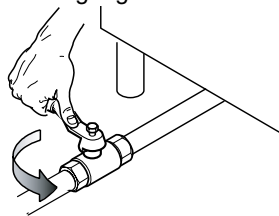
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

### 5.1. GASGERÄTE

**HINWEIS!** Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

#### 5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung der Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

#### 5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

#### 5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

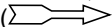
- Das untere Paneel abnehmen.
- Die Dichtschraube „A“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

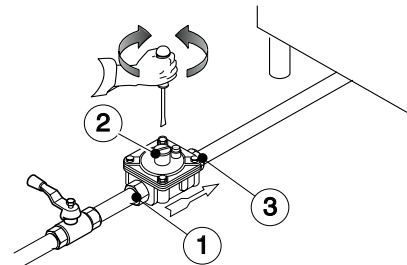
#### 5.1.4. GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss Gasversorgungsseite;
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler () gibt die Gasströmungsrichtung an.



**HINWEIS!** Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

#### 5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (Abb. 3A)

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube "A" ausdrehen und den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tab B einstellen, die Schraube "A" wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3A) einstellen.

#### 5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B "Technische Daten/Düsen" ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt).

Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

#### 5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb. 3A)

- Die Düse "F" ausschrauben und durch die entsprechende Düse der gewählten Gasart ersetzen (Tab. B).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse "F" wieder bis zum Anschlag einschrauben.

#### 5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Abb. 3B-3C-3D)

- Die Schraubverbindung "L" ausdrehen und die Düse "I" durch die für die Gasart geeignete Düse ersetzen (Tab. B, siehe Anhang).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung "L" wieder festdrehen.

#### 5.1.6.3 ERSATZ DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Abb. 2A)

- Die Schraube der Mindestregelung "M" aus dem Hahn ausdrehen, durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen und diese bis zum Anschlag eindrehen (Tab. B, siehe Anhang).

## 5.2. ELEKTROGERÄTE

### 5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**HINWEIS!** Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

#### 5.2.1.2 ZUGANG ZUR KLEMMENLEISTE

- **STANDGERÄTE** (ABB. 4A - 4B)

Für den Zugang zur Klemmenleiste "M" die Fettdosen (1) und Bedientöpfe (2) entfernen und das Frontpaneel (4) nach Lösen der Befestigungsschrauben (3) abnehmen.

- **TISCHGERÄTE** (Abb. 4C)

Für den Zugang zur Klemmenleiste "M" die Bedientöpfe (1) entfernen und die Bedienblende (3) nach Lösen der Befestigungsschrauben (2) abnehmen.

- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an die Klemmenleiste an.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelverschraubung.

**HINWEIS!** Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab


### 5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

### 5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

## 5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

## 6. VOR BEENDIGUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit Seifenwasser auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gerätegebrauch erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

# VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

## 1. BEDIENUNG DES GRILLS

- Das Gerät ist zum Grillen von Speisen (Hamburger, Koteletts, Würstchen, Fisch, Gemüse usw.) direkt auf der Platte konzipiert. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Die Fettauffangbehälter täglich vor der Inbetriebnahme und bei kaltem Gerät den entleeren (bei Bedarf mehrmals täglich).
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Der Grill darf nicht zum Erhitzen von Kochgeschirr verwendet werden.

### 1.1. GASGERÄTE (TISCH-/STANDGERÄTE/LAVASTEIN - N7E/N9E)

- Grill 400mm: er besteht aus einer einzigen Kochzone mit Temperaturregelung über ein Gasventil.
- Grill 800mm: er besteht aus zwei Kochzonen (linke und rechte Seite), die jeweils von einem Gasventil geregelt werden.

Der Bedienknopf "A" jedes Brenners hat folgende 4 Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- Max.
- Min.

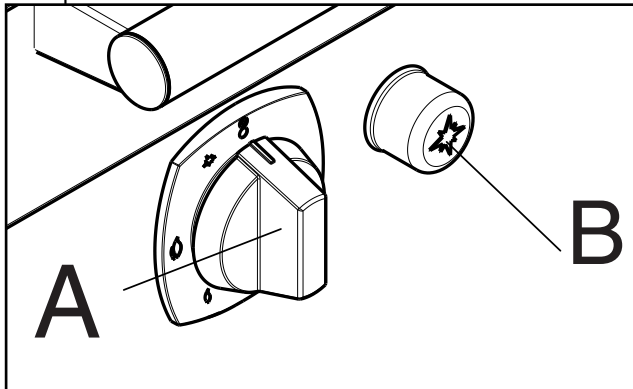
#### 1.1.1. EINSCHALTEN

##### Zündung Zündbrenner

- Drücken Sie den Bedienknopf "A" und drehen Sie ihn von der Position "ausgeschaltet" auf die Position "Zündung Zündbrenner".
- Drücken Sie den Bedienknopf "A" bis zum Anschlag und drücken Sie gleichzeitig wiederholt die Taste des piezoelektrischen Zünders "B", der die Einschaltung der Zündflamme bewirkt. Die erfolgte Einschaltung durch die Öffnungen in der Bedienblende überprüfen. Beim Loslassen des Bedienknopfs "A" muss die Flamme eingeschaltet bleiben; andernfalls den Vorgang wiederholen

##### Zündung des Hauptbrenners

- Drehen Sie den Bedienknopf "A" von der Position "Zündung Zündbrenner" auf die Position "max".
- Zum Erhalt der Mindestregelung drehen Sie den Bedienknopf "A" auf die Position "min"



#### 1.1.2. AUSSCHALTEN

##### Ausschalten des Hauptbrenners

- Drehen Sie den Bedienknopf "A" von der Position "max oder min" auf die Position "Zündung Zündbrenner".

##### Ausschalten der Zündflamme

- Drehen Sie den Bedienknopf "A" von der Position "Zündung Zündbrenner" auf die Position "max".
- Zum Erhalt der Mindestregelung drehen Sie den Bedienknopf "A" auf die Position "min".

## 1.2. ELEKTROGERÄTE

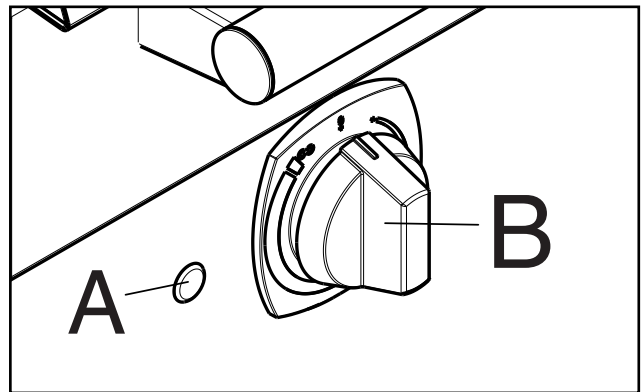
### 1.2.1. EINSCHALTEN

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter ein.
- Drehen Sie den Knopf des Energiereglers "B" im Uhrzeigersinn; der Position des Reglers entsprechen unterschiedliche Leistungsgrade, von mindestens 10% bis zur maximalen Position "unendlich".
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.

### 1.2.2. AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Bedienknopf "B" auf die Position "0". Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Stromschalter aus.

**HINWEIS:** Leuchtet die grüne Kontrolllampe, auch nachdem der Knopf "B" auf die Position "0" gestellt wurde, schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Schalter aus und fordern Sie sofort den Kundendienst an



### 1.3. GEBRAUCH DER FETTLADE

- Es ist ratsam, 2-3 cm Wasser in jede der Fettladen einzufüllen, um die Reinigung am Ende des Arbeitstages zu erleichtern und ein besseres Garergebnis zu erhalten.

## VII. REINIGUNG

### ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung (wenn vorhanden) getrennt werden.

### 1. AUSSENTEILE

#### SATINIERTER STAHL (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den abgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

#### HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

### 2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

#### OBERFLÄCHEN AUS WEICHSTAHL ODER GUSSEISEN (täglich)

Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Preisliste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Nach der Reinigung das Gerät einschalten, um die Oberfläche schnell zu trocknen, anschließend einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

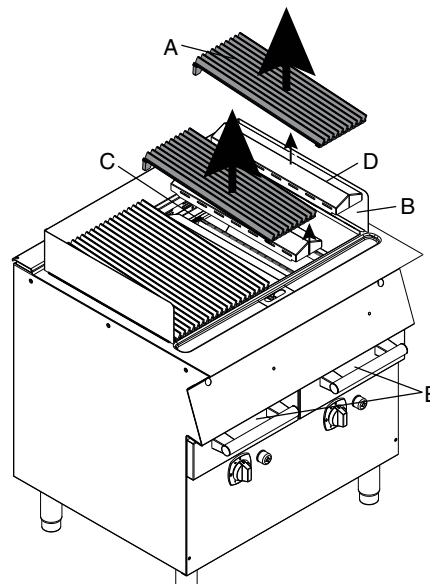
**HINWEIS!** Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die elektrischen Bauteile unbedingt vermieden werden: eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

#### BECKEN UND AUFFANGBEHÄLTER (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. von Sammelbecken, Schubladen und Auffangbehältern im allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Während des Gerätebetriebs sind die Behälter regelmäßig zu leeren.

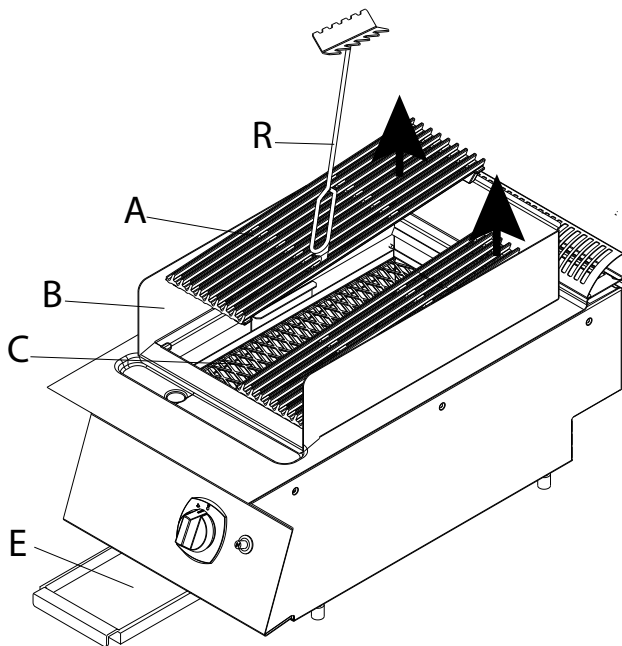
### 2.1. GASGERÄTE

#### Brennerreinigung, Grill Standgerät



- Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers anheben und gemeinsam mit dem Spritzschutz "B" abnehmen.
- Die Abdeckungen "D" im hinteren Teil leicht anheben und aus den vorderen Führungsstiften herausziehen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitzze des Flammenschutzes von Staub und Verkrustungen reinigen und dabei darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu verbreitern.
- Die Flügel der Brennkammer, die das Fett in die Schublade "E" leiten, mit einem Schaber oder ähnlichen Werkzeug reinigen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei diesem Vorgang darauf achten, nicht die Zündgruppe des Zündbrenners zu beschädigen.
- Die Abdeckung "D" wieder einbauen und darauf achten, dass die beiden vorderen Stifte wieder korrekt in ihre Aufnahmen eingesetzt werden

## Brennerreinigung, Lavasteingrill Tischgerät

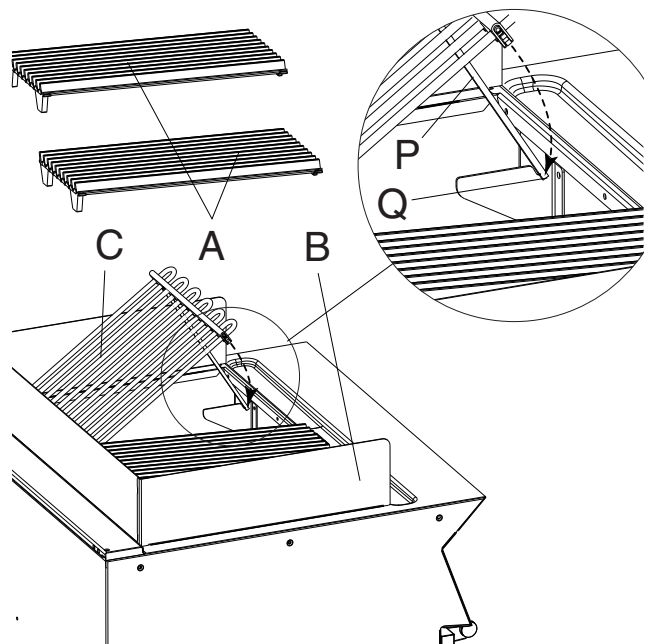


- Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers sowie den Spritzschutz "B" anheben.
- Den Lavastein von dem Rost des Feuerraums "C" abnehmen.
- Den Rost des Feuerraums entfernen und mit einer Bürste von eventuellen Verkrustungen und Staubablagerungen während des Betriebs reinigen.
- Den Brenner im hinteren Teil leicht anheben und aus den vorderen Führungsstiften herausziehen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes von Staub und Verkrustungen reinigen und dabei darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu verbreitern.
- Die Flügel der Brennkammer, die das Fett in den Behälter "E" leiten, mit einem Schaber oder ähnlichen Werkzeug reinigen und anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei diesem Vorgang darauf achten, nicht die Zündgruppe des Zündbrenners zu beschädigen.
- Den Brenner wieder einbauen und darauf achten, dass die beiden vorderen Stifte korrekt in ihre Aufnahmen eingesetzt werden. Dann die Rückseite nach unten drücken, bis der vertikale Führungsstift in seine Aufnahme einrastet.
- Den Rost des Feuerraums "C" wieder einsetzen.
- Den Spritzschutz "B" wieder am Gerät anbringen.
- Den Lavastein auf dem Rost des Feuerraums "C" gleichmäßig positionieren. Bei einem eventuellen Austausch des Lavasteins ist es angebracht, den alten Stein wegzuworfen und durch einen neuen Satz zu ersetzen, da die Menge jeder Packung genau auf den Betrieb des Gerätes abgestimmt ist.
- Zum Abschluss den Grillrost "A" wieder einsetzen; dabei auf die Stärke der Lavastücke achten, die nicht den Grillrost berühren dürfen

## 2.2. ELEKTROGERÄTE

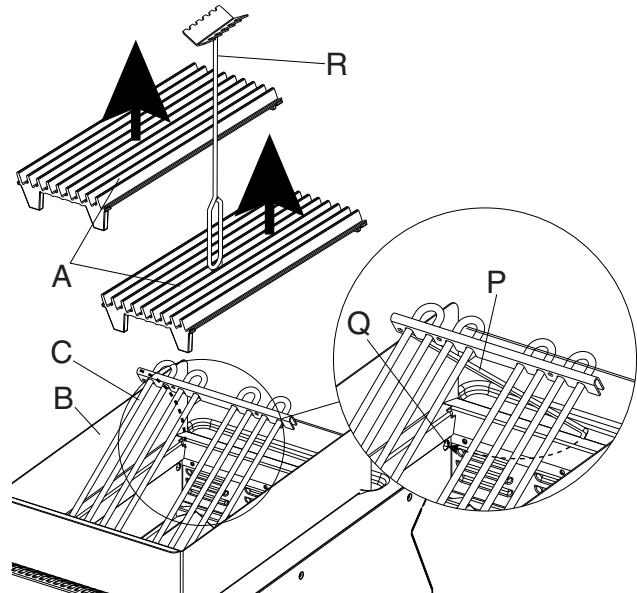
**ACHTUNG:** Prüfen Sie vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten, ob die Heizelemente abgekühlt sind; vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art stets die Stromversorgung unterbrechen.

### 2.2.1. STANDGERÄTE



- Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers sowie den Spritzschutz "B" anheben.
- Die Heizelemente "C" anheben, die Stäbe "P" zur Abstützung um 90° drehen und in die Raste der Halterung "Q" legen.
- Die Innenflächen des Grills mit einem Schwamm oder einer Bürste reinigen.

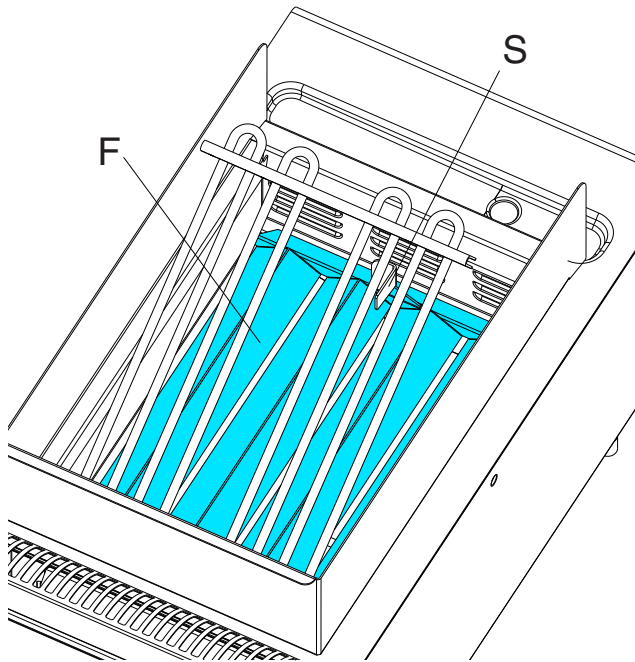
### 2.2.2. TISCHGERÄTE



- Den Grillrost "A" mithilfe des mitgelieferten Schabers "R" sowie den Spritzschutz "B" anheben.
- Die Heizelemente "C" anheben, die Stäbe "P" zur Abstützung um 90° drehen und den Bolzen in die Bohrung "Q" einsetzen.
- Den Bodeneinsatz "F" entnehmen und die Innenflächen des Grills mit einem Schwamm oder einer Bürste reinigen.

**HINWEIS:** Der Bodeneinsatz kann im Geschirrspüler gereinigt

werden; es ist darauf zu achten, dass er nach der Reinigung so eingebaut wird, dass die Heizelemente auf der Halterung "S" aufliegen



**ACHTUNG:** Die Heizelemente nicht reinigen und aufgrund der vorhandenen Elektrokomponenten kein Wasser im Innern des Grills verwenden.

### 3. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

### 4. INNENTEILE

**HINWEIS!** Arbeitsgänge, die alle 6 Monate ausschließlich durch technisches Fachpersonal auszuführen sind.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen im Inneren des Gerätes entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

**HINWEIS!** Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive **Verwendung** des Gerätes, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

## VIII. WARTUNG

### 1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich. Vor dem Öffnen des Gerätes immer die Stromversorgung abschalten.

#### 1.1. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- Keine Zündung des Zündbrenners

**Mögliche Ursachen:**

- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.

- Der Pilotbrenner geht nach dem Loslassen des Bedienknopfs der Zündung aus

**Mögliche Ursachen:**

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedienknopf des Gashahns wird nicht lang genug gedrückt.
- Ungenügender Gasdruck am Hahn.
- Der Gashahn ist defekt.

- Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

**Mögliche Ursachen:**

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Düse verstopft oder Gashahn defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

- Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

**Mögliche Ursachen:**

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder der Gashahn/das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

#### 1.2. WARTUNGSPROGRAMM

- Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft mindestens einmal alle 12 Monate kontrollieren. Dazu wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.