



Thermische Geräte Serie 900 Gas-Lavasteingrill

Artikel-Nr. 143034 (9GLI/G800)

Handbuch

LAVASTEINGRILLS

900 Reihe

TYP: 9GL/G400, 9GL/G800, 9TGL/G400, 9TGL/G800

Benutzer Handbuch



Lieber Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl eines Baron-Gerätes für Ihren Gastronomiebetrieb. Es handelt sich in der Tat um eine ausgezeichnete Wahl und von unserer Seite aus tun wir unser Bestes, um uns zu vergewissern, dass Sie, wie Tausende anderer Personen auf der ganzen Welt, zu einem zufriedenen Baron-Kunden werden.

Wir bitten Sie das Handbuch aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird Ihnen ermöglicht, zahlreiche korrekte, sichere und wirksame Arbeitsmethodologien zu erlernen, um aus der Nutzung Ihres neuen Gerätes den größtmöglichen Vorteil zu ziehen. Dank der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen und Anregungen können Sie schnell und problemlos mit der Nutzung des Gerätes beginnen und werden schon nach kurzer Zeit feststellen, wie angenehm der Gebrauch eines Baron-Produktes ist.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

Alle wichtigen, technischen Angaben sind auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegeben. Falls der Kundendienst oder technische Unterstützung benötigt wird, teilen Sie uns bitte die entsprechende Seriennummer mit. Auf diese Art wird es uns erleichtert, Ihnen einen angemessenen technischen Kundendienst zu gewährleisten. Außerdem empfehlen wir Ihnen auf den unteren Zeilen die Adresse der nächstgelegenen Baron-Kundendienststelle anzugeben.

Baron TEAM

Baron KUNDENDIENST:.....

KONTAKTPERSON:.....

1. Allgemeines	1
1.1 Im Handbuch verwendete Symbole	1
1.2 Am Gerät angebrachte Symbole	2
1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch	2
2. Sicherheit	3
2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes	3
2.2 Sicherheitshinweise bei Störungen	3
2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge)	3
2.4 Entsorgung des Gerätes	3
3. Funktionsbeschreibung	5
3.1 Verwendung des Gerätes	5
3.1.1 Untersagte Verwendungsweisen	5
3.2 Konstruktion	5
3.3 Funktionsprinzip	5
3.3.1 Bedienpaneel	6
4. Betriebsanweisungen	7
4.1 Vor der Benutzung des Geräts	7
4.1.1 Vorbereitung für den Einsatz	7
4.2 Gebrauch des Geräts	8
4.2.1 Zünden der Zündflamme	8
4.2.2 Zündung des Hauptbrenners	9
4.2.3 Garen	9
4.2.4 Ausschalten des Gerätes	9
4.3 Nach dem Gebrauch	10
4.3.1 Reinigung	10
4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum	11
4.3.3 Regelmäßige Wartung	11
5. Installation	12
5.1 Allgemeines	12
5.1.1 Vorschriftgemäße Installationsbedingungen	12
5.2 Abgasführung	13
5.3 Lagerung	13
5.4 Auspacken des Gerätes	13
5.5 Entsorgung von Verpackungsmaterialien	13
5.6 Aufstellung	14

5.7 Gasanschluss	15
5.8 Überprüfung des Anschlussdruckes nach der Installation	16
5.8.1 Vorbereitende Kontrolle	16
5.8.2 Überprüfung des Anschlussdrucks	17
5.9 Technische Gasspezifikationen	18
5.10 Funktionsprüfung	19
5.11 Schulung des Personals	20
5.12 Typenschild	20
6. Einstellanleitung	21
6.1 Allgemeines	21
6.2 Ausbau der Schalterblende	21
6.3 Ersetzung der Hauptbrennerdüsen	22
6.4 Austausch der Zündflammdüse	23
6.5 Kontrolle der Primärluft	24
6.6 Regulierung des Minimums	25
7. Fehlersuche	27
8. Technische Spezifikationen	29

1. Allgemeines

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Das Gerät darf nur von Fachpersonal an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da dieses Gerät ausschließlich für den professionellen Gebrauch gedacht ist, darf es nur vom zuständigen Personal benutzt werden. Der Betrieb der Fritteuse muss ständig überwacht werden.

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

2.2 Sicherheitshinweise bei Störungen

Das Gerät bei Störungen oder Fehlerbetrieb ausschalten. Den Kundendienst rufen.

2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge)



Die sich an den Gasventilen befindenden Siegel der Stellschrauben dürfen unter keinen Umständen verletzt werden.

2.4 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Die vorgesehene Benutzung des Lavasteingrills ist das Garen von rohen Lebensmitteln auf dem Grill. Die Lavasteine unter dem Grill gewährleisten eine Garung, die mit der über der Glut vergleichbar ist, und sie dienen als Filter zwischen den Lebensmitteln und den offenen Flammen.

3.1.1 Untersagte Verwendungsweisen

Der Lavasteingrill wurde nicht zum Erwärmen von Wasserkesseln und Kesseln wie auf Elektroherden entwickelt.

3.2 Konstruktion

Tragstruktur aus Edelstahl auf 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung und Platte vollständig aus Edelstahl (AISI 304).

Das Gerät wird mit Fleischgrill geliefert (AISI 304); der Fischgrill (AISI 304 oder Fe37) ist als Zubehör erhältlich.

Ausziehbares Saftauffanggefäß aus Edelstahl (AISI 304)

3.3 Funktionsprinzip

Die Erwärmung des Grills bis auf die gewünschte Temperatur erfolgt durch Abgabe der Lavasteine, die durch die darunter befindlichen Brenner erwärmt werden.

Ein Teil der Flüssigkeiten, die aus dem Produkt austreten, tropft auf die Lavasteine, verdampft und verleiht dem Produkt so einen besonderen Geschmack, während der Rest von dem Saftauffanggefäß aufgefangen wird. Auf diese Weise ist es möglich, eine köstliche Zubereitung zu erzielen.

3.3.1 Bedienpaneel

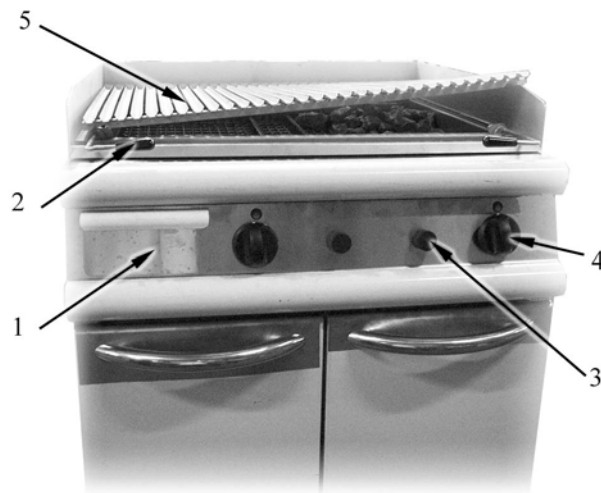


Abb. 1

- 1 Ölauffangschale
- 2 Griff für die Einstellung der Höhe des Grills
- 3 Kontrollöffnung Zündflamme
- 4 Piezoelektrische Zündvorrichtung
- 5 Knauf des Gasventils
- 6 Grill

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor der Benutzung des Geräts

4.1.1 Vorbereitung für den Einsatz

Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien vorsichtig vom Lavasteingrill entfernen. Die Schutzfolien aus Kunststoff abziehen und dabei darauf achten, dass keine Klebstoffreste auf den Stahloberflächen bleiben; falls erforderlich die Klebstoffe mit einem nicht entzündlichen Lösungsmittel entfernen. Den Grill mit warmem Wasser und einem Schwamm reinigen. Das Reinigungswasser aus dem Saftauffanggefäß entfernen.

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen das Gerät und vor allem den grill sorgfältig zu reinigen.

Vor der Reinigung der Bauteile aus Edelstahl muss sichergestellt werden, dass das verwendete Reinigungsmittel keine scheuernden Substanzen enthält und für Oberfläche aus Edelstahl geeignet ist.

Nach der Reinigung des Geräts mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.



Vor der Inbetriebnahme die Steine gleichmäßig auf dem Rost verteilen (empfohlene Last: 12 kg für 92/04PLG und 92/04TPLG, 24 kg für 94/04PLG und 94/04TPLG), um eine gleichmäßige Verteilung der Hitze auf dem Garrost zu gewährleisten.



Zum Reinigen das Geräts nie unter einen Wasserstrahl halten!

4.2 Gebrauch des Geräts

4.2.1 Zünden der Zündflamme

Den Knauf (Pos. 4 auf Abb. 1) drücken und nach links in die Position Zündflamme (Pos. 2 auf Abb. 2) drehen; den Knauf gedrückt halten und gleichzeitig die Taste der piezoelektrischen Zündvorrichtung (Pos. 4 auf Abb. 1) drücken.

Nach dem Einschalten der Zündflamme den Knauf ca. 15 – 20 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann; falls die Zündflamme ausgehen sollte, wenn der Knauf dann losgelassen wird, so muss der Vorgang wiederholt werden.

Die Zündflamme kann durch die Kontrollöffnung (Pos. 3 und auf Abb. 1) beobachtet werden.

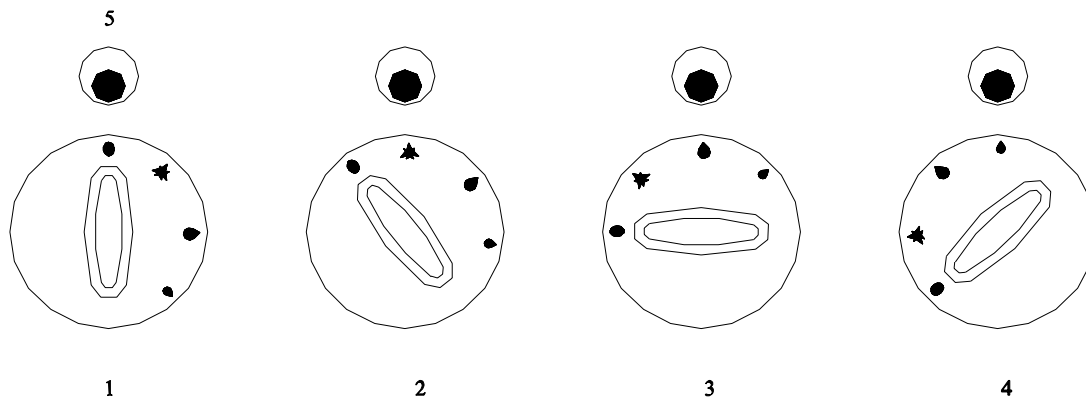


Abb. 2

- 1 Knauf - Stellung aus
- 2 Knauf - Stellung Zündflamme
- 3 Knauf - Stellung Maximum
- 4 Knauf - Stellung Minimum
- 5 Bezugsindex

4.2.2 Zündung des Hauptbrenners

Den Knauf leicht drücken und nach links drehen, bis er auf Pos. 3 auf Abb. 2 steht; nun beginnt die Erwärmung des Grills.

Die Erwärmung erfolgt durch einen Brenner aus Stahl, der mechanischen und thermischen Belastungen widersteht.

Die Modelle 9GL/G800 und 9TGL/G800 weisen zwei Garbereiche auf, die unabhängig voneinander eingestellt werden können.

Das Gerät wird mit Fleischgrill geliefert; der Fischgrill ist als Zubehör erhältlich.

Die Temperatur der Lavasteine kann zwischen den Positionen Maximum (Pos. 3 auf Abb. 2) und Minimum (Pos. 4) gewählt werden.

4.2.3 Garen

- Die Gartemperatur mit dem Knauf wählen.
- Die Produkte auf die Garfläche legen.
- Wenn die Unterseite des Produkts die gewünschte Garung erreicht hat, wenden und von der anderen Seite garen.
- Zum Anheben des Grills dient der Griff für die Einstellung der Höhe des Grills.
- Nachdem beiden Seiten gegrillt sind, die Temperatur senken und die Produkte auf dem Grill lassen, bis sie gar sind.



Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen!

4.2.4 Ausschalten des Gerätes

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knauf nach rechts in die Position Zündflamme drehen; nur die Zündflamme bleibt an; wenn weiter bis in die Position 0 gedreht wird, so geht auch die Zündflamme aus.



Der Grill und die Lavasteine können noch sehr heiß sein.

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Reinigung



Das Gerät vor Reinigungsarbeiten ausschalten und die vorgeschaltete Gasversorgung unterbrechen.

Bevor das Gerät gereinigt wird, warten bis sie sich abgekühlt hat.

Allgemeines

Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von Edelstahl:

- Verwendung von Scheuermitteln oder sauren Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorbleichlauge). Deshalb vor dem Erwerb eines Reinigungsmittels sicherstellen, dass es nicht zur Korrosion des Edelstahls führt (siehe auch Abschnitt "Normale Reinigung" unten);
- Ansammlung eisenhaltiger Ablagerungen (wie sie von in Wasser, das durch die Rohrleitungen fließt, gelöstem Rost, besonders nach längerem Stillstand verursacht werden) weshalb diese Ansammlung zu vermeiden ist. Die Benutzung von Metalltopfreiniger vermeiden, um schwer zu beseitigende Nahrungsrückstände zu entfernen. Lieber Schleifkissen bzw. Spachtel aus Edelstahl oder aus weichen Materialien, die nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz etc. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Stoffe mit den Stahlteilen des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdampfung von Salzlösungen auf ihnen.

Normale Reinigung

Eine sorgfältige, tägliche Reinigung erhält den einwandfreien Zustand des Gerätes und erhöht seine Lebensdauer. Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen, hierzu Wasser und Seife oder, wie zuvor erwähnt, nicht scheuernde und säurefreie Reinigungsmittel verwenden. Scheuernde und säurehaltige Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Wenn das Gerät sehr schmutzig sein sollte, einen synthetischen Schwamm vom Typ Scotch Brite™ benutzen. Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Die Benutzung von Stahl-Topfreiniger, die Rostflecken hinterlassen können, vermeiden. Es aus demselben Grund vermeiden, das Gerät mit eisenhaltigen Gegenständen zu berühren.



Um Probleme, die auf schädliche Einsickerungen zurückzuführen sind, zu vermeiden, niemals direkte Wasserstrahlen benutzen.

Flecken und Abrieb auf dem Stahl

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Schleifkissen oder synthetischen Schleifschwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Waschmittels, an Hersteller industrieller Reinigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Verwendung dieser Produkte und nach dem Spülen mit klarem Wasser, könnte sich ein alkalisches Reinigungsmittel als notwendig erweisen, um die auf der Oberfläche verbliebenden Säureverbindungen zu neutralisieren.

4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselineöl-Spray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden.

Den Gasabsperrhahn hinter dem Gerät schließen.

4.3.3 Regelmäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die folgende Wartungsarbeit muss mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;
- Verbrennungskontrolle, d.h.:
 1. Zündung;
 2. Verbrennungssicherheit;
 3. Funktionsprüfung im ON-OFF-ON Einstellbereich.



Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

5. Installation

5.1 Allgemeines



Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.



Die Installation, die Wartung, der Gasanschluss und die Inbetriebnahme des Gerätes sollen von einem genehmigten Installateur durchgeführt werden. Die Sicherheitsvorschriften des Ortes, wo das Gerät installiert wird, sollen strengstens eingehalten werden.

5.1.1 Vorschriftgemäße Installationsbedingungen

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Geräte, die in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteinstallation und -wartung sind gemäß den Vorschriften und gültigen Normen auszuführen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte;
- mit Brenngasen und verflüssigtem Kohlenwasserstoff funktionierende Anlagen

Zudem müssen folgende, vom benutzten Gas spezifisch abhängige Vorschriften befolgt werden:

- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät soll in einem gut belüfteten Raum installiert werden (wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube) gemäß den geltenden Vorschriften. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Verbrennungsgase, die während des Verbrennungsprozesses erzeugt werden, vollständig abgeleitet werden. Die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge wird in der *"Tabelle der technischen Spezifikationen"* am Ende dieses Handbuches angegeben.



Entsprechend der in Bezug auf die Installation gültigen Bestimmungen gehören unsere Geräte zur in der *"Tabelle der technischen Spezifikationen"* (unter "Bauart") beschriebenen Art.

5.3 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0 °C (im Lager gelagert wurde) muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10 °C gebracht werden.

5.4 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation des Gerätes sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Einige Teile sind von einer selbstklebenden Folie umhüllt, die sorgfältig zu beseitigen ist (siehe Abschnitt "4.1 Vor der Benutzung des Geräts").

5.5 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Bei der Verpackungsentsorgung sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.6 Aufstellung



Vor der Durchführung von Arbeiten am Gerät muss die Zufuhr des Gases, des Wassers und des elektrischen Stroms geschlossen werden.



Vor Arbeitsbeginn das Becken sorgfältig reinigen und bis zu dem angezeigten Pegel füllen, ca. 50 mm unter dem oberen Rand.

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Die Höhe des Geräts kann mit den einstellbaren Füße reguliert werden. Auf diese Weise wird ein sicherer Stand des Geräts gewährleistet.

Alle Bestimmungen zum Brandschutz und zur Arbeitssicherheit befolgen.



Wenn die Seitenwände bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt werden, sind zweckmäßige Schutzmaßnahmen zu treffen, damit diese Wände nicht beschädigt werden. Eine Verkleidung anbringen, die eine Isolierung gegen Strahlungswärme bildet, oder auf der Seite einen Abstand von 0 mm und auf der Rückseite von 50 mm einhalten.

5.7 Gasanschluss

Dieses Gerät wurde konzipiert, um mit Erd- und Flüssiggas zu funktionieren. Die Zugehörigkeitskategorie der Nation in der es installiert wird, in der folgenden Tabelle überprüfen.

Table 1: Kategorien und Gasdruckwerte

LAND	GERÄTE-KATEGORIE	GAS	NEN- NDRUCK mbar	MINDEST- DRUCK mbar	HÖCHST- DRUCK mbar
Belgien Frank- reich	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spanien Großbritannien Irland Griechenland	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italien itali- enische Sch- weiz Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Österreich deut- sche Schweiz	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Deutschland	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Finnland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Dänemark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Schweden	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxemburg	I2E	G20	20	17	25
Holland	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Norwegen	I3B/P	G30	30	25	35
		G31			
Ungarn	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25,1			
		G30	30	25	35
		G31			
Tschechische Republik	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			

Die Leitung zum Gasanschluss muss aus metallischem, steifem oder flexiblem Material gefertigt sein und über einen proportionierten Querschnitt verfügen (siehe *"Tabelle der technischen Daten"* am Ende dieses Handbuchs); beim Anschließen kein Hanf oder Teflonband verwenden, da Rückstände in den Hahn/Regler gelangen und den betrieb beeinträchtigen können. Dem Gerät einen Absperrhahn für die Gasversorgung vorschalten, der geschlossen werden muss, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Die Betriebsdrücke befinden sich auf dem Typenschild und sind in der vorhergehenden *"Table 1: Kategorien und Gasdruckwerte"*.



Nachdem der Gasanschluss ausgeführt wurde, sollte überprüft werden, ob an den Verbindungsstücken und Anschlusselementen kein Gas austritt; Wasser und Seife oder spezielle Produkte (Lecksprays) benutzen, um etwaige Leckagen ausfindig zu machen.

5.8 Überprüfung des Anschlussdruckes nach der Installation

5.8.1 Vorbereitende Kontrolle

Überprüfen, dass das Gerät für die am Verwendungsort verfügbare Gasart eingestellt ist. Falls eine andere Gasart verfügbar ist, so muss das Gerät auf die neue Gasart eingestellt werden.

5.8.2 Überprüfung des Anschlussdrucks

Der Gasanschlussdruck kann mit einem Flüssigkeitsmanometer oder einem digitalen Manometer gemessen werden.

Wie folgt vorgehen:

- Die Tür öffnen;
- Die Schraube (Pos. 1 auf Abb. 3) des Druckanschlusses (Pos. 2) lösen;
- das Manometer anbringen;
- Das Gerät unter Beachtung der Anweisungen des Abschnitts "4. Betriebsanweisungen" in Betrieb nehmen;
- Den Anschlussdruck prüfen;
- Das Manometer entfernen;
- Die Schraube (Pos. 1 auf Abb. 3) wieder einsetzen und kontrollieren, ob Lecks vorhanden sind.

Falls der Druck innerhalb der Wert liegt, die in *"Table 1: Kategorien und Gasdruckwerte"* angegeben werden, so kann das Gerät in Betrieb genommen werden; anderenfalls an die Gasgesellschaft wenden.

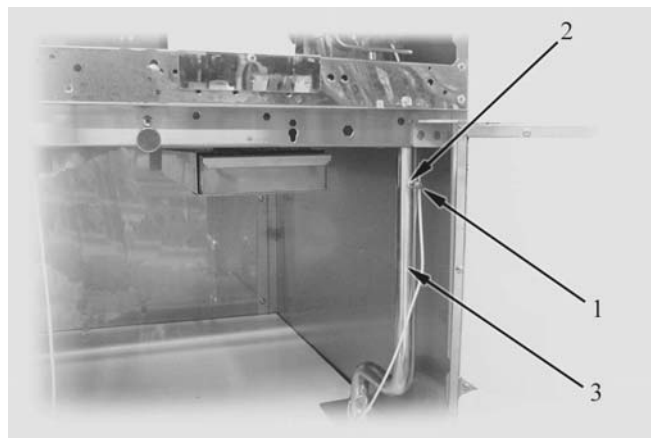


Abb. 3

- | | |
|---|----------------|
| 1 | Schraube |
| 2 | Druckanschluss |
| 3 | Zufuhr rampe |

5.9 Technische Gasspezifikationen



Das Gerät muss mit der Nominalleistung sowie mit den Düsen in Betrieb genommen werden, die im folgenden Abschnitt "*Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung*" angegeben werden. Alle erforderlichen Düsen werden mit dem Gerät zusammen, in einer Tüte, geliefert. Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimetern gekennzeichnet.

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung

		92/02PLG 92/02TPLG	94/02PLG 94/02TPLG
Nennleistung (kW)		12.5	25
Min. Leistung (kW)		7.5	7,5 x 2
Erdgasverbrauch (m³/h)	G20	1.32	2.64
	G25	1.53	3.07
	G25,1	1.54	3.08
Flüssiggasverbrauch (kg/Std.)		0.97	1.95
Stadtgasverbrauch (m³/Std.)	G110		
	G120		
G20 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		5	5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27,2 x 2
	Max.	270	270 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)	/	13	13
G25 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		3.7	3.7
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27,2 x 2
	Max.	305	305 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)		13	13
G25 25 mbar			
Nenndruck (mbar)		25	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		5	5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27,2 x 2
	Max.	280	280 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)		13	13
G30/31 28/37 mbar			
G30/31 30 mbar			
G30/31 30/37 mbar			
Nenndruck (mbar)		28 / 30 / 37	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	16.2	16,2 x 2
	Max.	180	180 x 2
	Min.	140	140 x 2
Abstand der Primärluft (mm)		15	15
G30/31 50 mbar			
Nenndruck (mbar)		50	

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung

		92/02PLG	92/02TPLG	94/02PLG	94/02TPLG
Reduzierter Druck (mbar) Minimum					
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	16.2		16,2 x 2	
	Max.	155		155 x 2	
	Min.	140		140 x 2	
Abstand der Primärluft (mm)		15		15	
G20 25 mbar					
Nenndruck (mbar)		25			
Reduzierter Druck (mbar) Minimum					
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme				
	Max.				
	Min.				
Abstand der Primärluft (mm)					
G25,1 25 mbar					
Nenndruck (mbar)		25			
Reduzierter Druck (mbar) Minimum					
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme				
	Max.				
	Min.				
Abstand der Primärluft (mm)					
G110 8 mbar					
Nenndruck (mbar)		8			
Reduzierter Druck (mbar) Minimum					
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme				
	Max.				
	Min.				
Abstand der Primärluft (mm)					
G120 8 mbar					
Nenndruck (mbar)		8			
Reduzierter Druck (mbar) Minimum					
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme				
	Max.				
	Min.				
Abstand der Primärluft (mm)					

5.10 Funktionsprüfung

1. Das Gerät unter Befolgung der Gebrauchsanweisung in Kapitel "*Betriebsanweisungen*" in Betrieb nehmen.
2. Überprüfen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind.
3. Die Stabilität der Flamme im Regelbereich überprüfen; dazu von Max. auf Min. stellen.
4. Den Zündungsprozess entlang des gesamten Hauptbrenners überprüfen; außerdem überprüfen, dass die Flammen stabil sind.
5. Den korrekten Betrieb der Zündflamme überprüfen: Wenn die Zündflamme korrekt eingestellt wurde, muss die Flamme das Thermoelement umhüllen und ein regelmäßiges Aussehen haben. Anderenfalls muss kontrolliert werden, ob die richtigen Düsen installiert worden sind.
6. Sicherstellen, dass ein guter Zufluss von Frischluft vorherrscht.

5.11 Schulung des Personals



Das Personal für die Bedienung des Geräts muss unter Bezugnahme auf das vorliegende Handbuch in dessen Benutzung geschult werden; dieses Handbuch ist dem Personal auszuhandigen.

5.12 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Deckblatt)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussdruck:	
Erdgas: G20	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Flüssiggas (Butan/Propan): G30/G31	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Stadtgas: G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Gaszufuhr:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6. Einstellanleitung

6.1 Allgemeines

Um (zum Beispiel) von Erdgas auf Flüssiggas überzugehen, ist es erforderlich die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammen auszutauschen; die vorgesehenen Düsen werden in angegeben.

Alle für die Einstellung erforderlichen Düsen werden mit dem Gerät zusammen, in einer Tüte, geliefert.

Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert, während diejenigen der Zündflammen mit der entsprechenden Bezugsnummer gekennzeichnet sind.

6.2 Ausbau der Schalterblende

Beim Auswechseln der Schalterblende wie folgt vorgehen:

- Die Drehknöpfe abnehmen;
- Die Saftauffangschale entfernen; dazu den Kippschutz durch Drücken von unten öffnen und aushaken;
- Die Tür öffnen und die Befestigungsschrauben der Schalterblende lösen, wie auf Abb. 4 gezeigt.

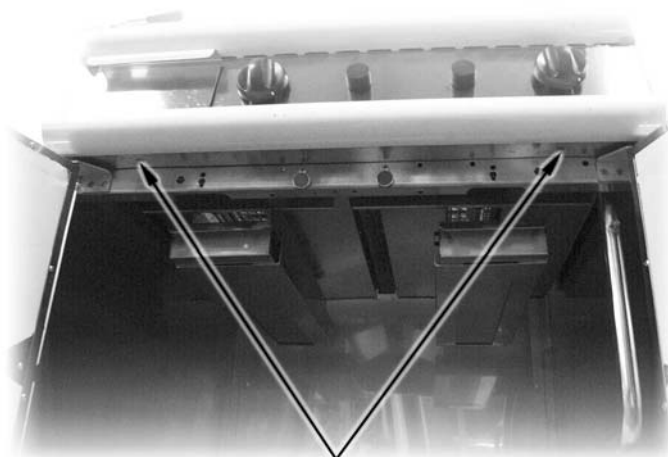


Abb. 4

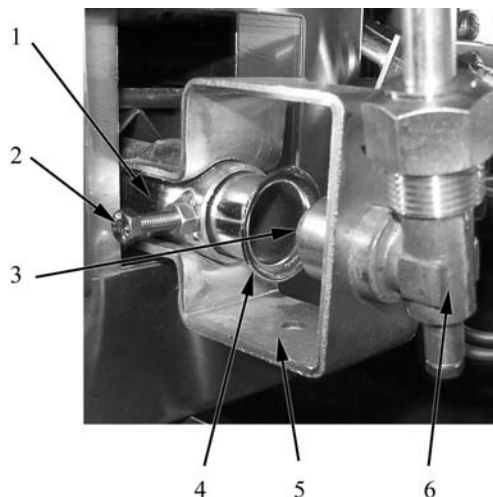
- Die Schalterblende entfernen;
- Den Anschluss der piezoelektrischen Zündung abklemmen, wie auf Abb. 5 gezeigt, um die Schalterblende vollständig vom Rest des Geräts zu trennen.

**Abb. 5**

6.3 Ersetzung der Hauptbrennerdüsen

Beim Auswechseln der Düse wie folgt vorgehen:

- Die Schalterblende abbauen, wie im Abschnitt "Ausbau der Schalterblende") gezeigt;
- Die Düse (pos. 3 auf Abb. 6) herausschrauben und durch eine geeignete ersetzen;
- Nach dem Austausch ist die Regelung der Primärluft erforderlich (*"Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung"*).

**Abb. 6**

- | | |
|---|--|
| 1 | Brenner |
| 2 | Einstellschraube Primärluftregulierhülse |
| 3 | Düse |

- 4 Primärluftregulierhülse
- 5 Befestigungsbügel
- 6 Anschluss Düsenhalterung

6.4 Austausch der Zündflammdüse

Beim Auswechseln der Düse wie folgt vorgehen:

Nach der Entfernung der Schalterblende ist die Düse leicht zugänglich. Die Zündflamme ist mit festen Düsen und einer festen Primärluftregulierhülse ausgestattet.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten muss die Düse (Pos. 5 auf Abb. 7) in Abhängigkeit vom verwendeten Gastyp ersetzt werden; siehe *"Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung"*.

Die Zufuhr der Baugruppe Zündflamme und vom Gashahn lösen. Es ist ratsam, die Zündkerze (Pos. 3) zu entfernen, um den Ausbau der Gaszufuhr der Zündflamme zu erleichtern (Pos. 6).

Beim Lösen der Schrauben immer einen Schlüssel verwenden, der in die Baugruppe der Zündflamme eingesetzt wird, um die auf die Schrauben ausgeübte Kraft auszugleichen und Verbiegungen des Halterungsbügels der Zündflamme und folglich eine falsche Positionierung der Zündflamme zu vermeiden.



Abb. 7

- 1 Thermoelement
- 2 Zündflamme
- 3 Zündkerze
- 4 Halterungswinkel
- 5 Düse
- 6 Gaszufuhr Zündflamme
- 7 Hahn

6.5 Kontrolle der Primärluft

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn die Stabilität der Flamme gewährleistet ist; mit anderen Worten, wenn die Flamme sich bei kaltem Brenner nicht ablöst und wenn sie bei warmen Brenner nicht zurückschlägt (Feuer an der Düse).

Der für die Einstellung der Primärluft der Brenner vorgesehene Abstand wird in Tabelle "Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung" angegeben (die Breite H des Schlitzes wie auf Abbildung Abb. 8 gezeigt einstellen).

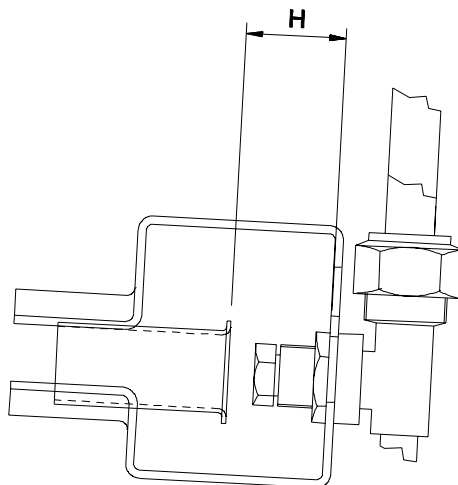


Abb. 8

6.6 Regulierung des Minimums

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube (pos. 2 auf Abb. 9) vollständig hineingeschraubt werden.

Bei anderen Gasarten wie folgt vorgehen, umeine stabile und gleichmäßige Flamme zu erzielen:

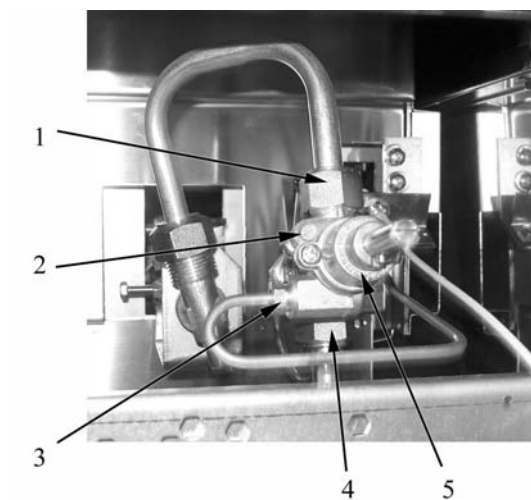
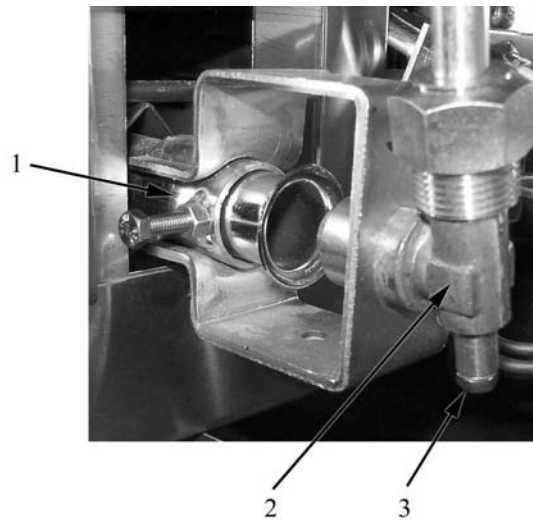


Abb. 9

- 1 Anschluss Gasausgang
- 2 Schraube für die Regulierung des Minimums
- 3 Anschluss Gasausgang Zündflamme
- 4 Anschluss Gaseingang
- 5 Hahn

- Die Schalterblende abbauen, wie im Abschnitt "Ausbau der Schalterblende") gezeigt;
- die Schraube lösen, die auf Pos. 3 auf Abb. 10 gezeigt wird;

**Abb. 10**

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Brenner |
| 2 | Anschluss Düsenhalterung |
| 3 | Schraube |

- ein Flüssigkeitsmanometer (zum Beispiel ein U-Manometer, min. Auflösung 0,1 mbar) oder ein digitales Manometer anschließen;
- das Gerät unter Befolgung der Gebrauchsanweisung in Kapitel "*Gebrauch des Geräts*" in Betrieb nehmen.
- die Einstellschraube (pos. 2 auf Abb. 9) lösen, bis der angegebene Druck erzielt wird.

Das Gasdruck muss bei Brenner auf Minimum den Druckwerten entsprechen, die in "*Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung*" angegeben werden.



Nach dem Auswechseln der Düsen oder nach der Einstellung des Minimums muss eine Funktionskontrolle vorgenommen werden (Siehe "*Funktionsprüfung*").

7. Fehlersuche

Wenn das Gerät nicht funktionieren sollte, vor allem den Sicherungskasten überprüfen, um sicherzustellen, dass die Sicherungen (Überlastungsschutz) nicht durchgebrannt sind. Die Schutzvorrichtung gegen Überlastung von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen.



Der Benutzer kann keine Komponenten dieses Gerätes warten. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

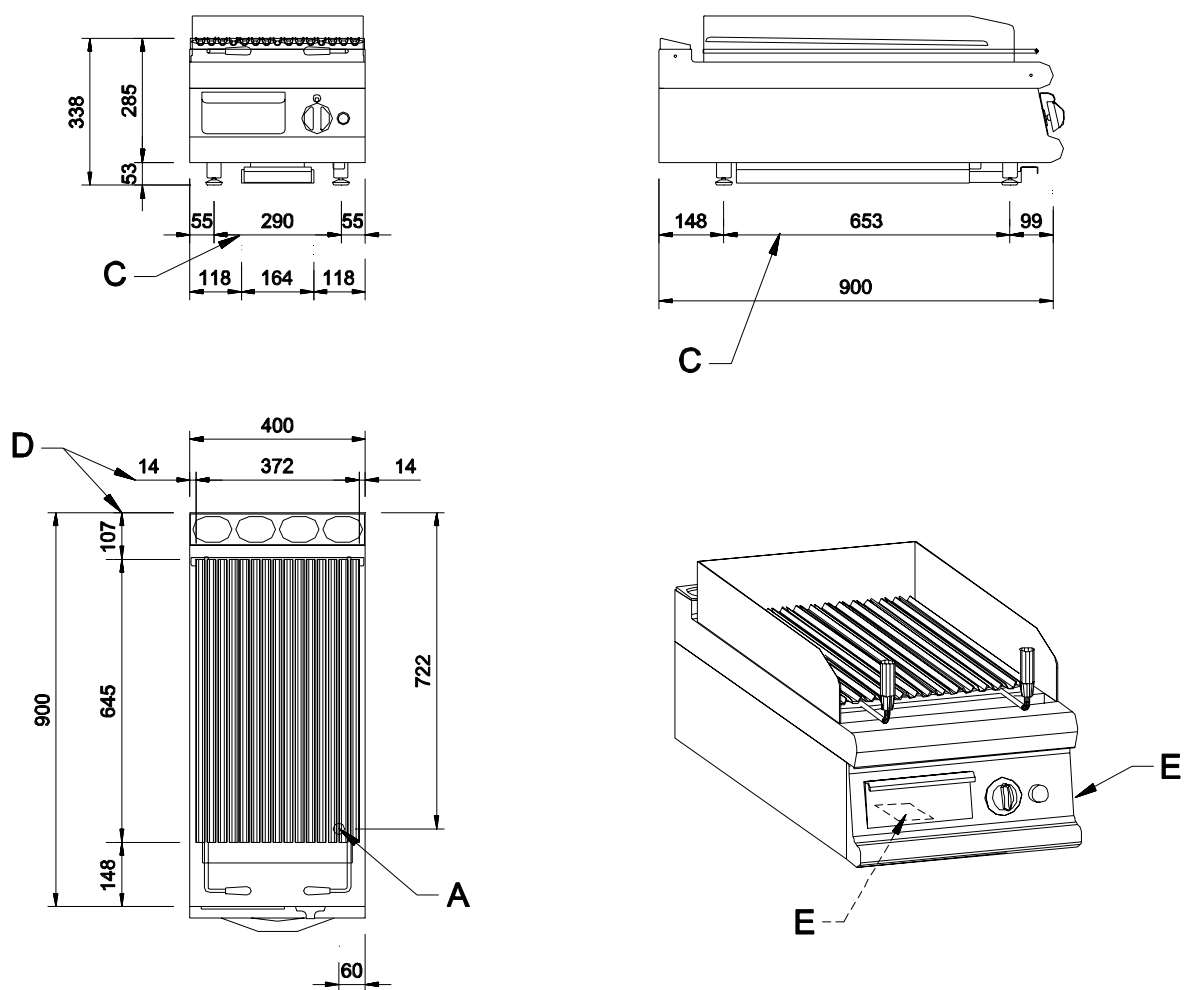
PROBLEM	URSACHE	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDI- ENSTECHNIKER
Die Zündflamme zündet nicht:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	die Kerze ist nicht richtig befestigt oder der Kabelanschluss ist nicht korrekt;		den Anschluss überprüfen;
	das Isoliermaterial der Kerze ist beschädigt;		die Kerze austauschen (siehe Kapitel Austauschen der Zündkerze);
	verstopfte Düse;		die Zündflammdüse reinigen oder austauschen (siehe Kapitel Austauschen der Zündflammdüse);
	Gashahn defekt;		den Gashahn austauschen
Nachdem der Drehknopf losgelassen wird, erlischt die Zündflamme:	das Thermoelement ist nicht zur Genüge von der Zündflamme erwärmt;	den Zündvorgang wiederholen;	
	das Thermoelement ist defekt;		das Thermoelement austauschen (siehe Kapitel Austauschen des Thermoelements);
	das Gasventil ist beschädigt;		den Gashahn austauschen
Die Zündflamme bleibt eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet sich nicht an:	Strömungsverlust in der Gasleitung;	das Gaswerk verständigen;	
	verstopfte Brennerdüse;		die Düse des Brenners reinigen oder austauschen (siehe Kapitel Austauschen der Düsen des Hauptbrenners);
	Rückstromöffnungen der Flammen verstopft;		die Rückstromöffnungen der Flammen reinigen;
	Gashahn defekt;		den Gashahn austauschen

8. Teknische Spezifikationen

Installations- und Anschlusszeichnungen 30

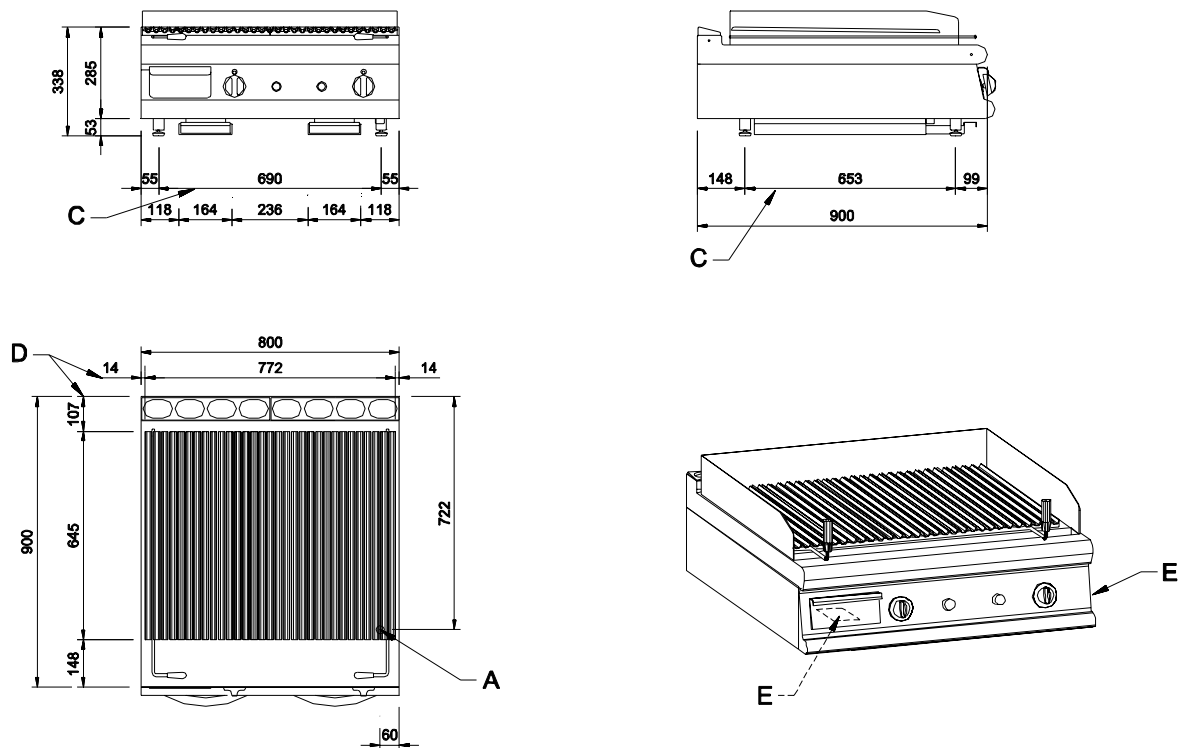
Tabelle der technischen Daten 34

Installations- und Anschlusszeichnung 9TGL/G400



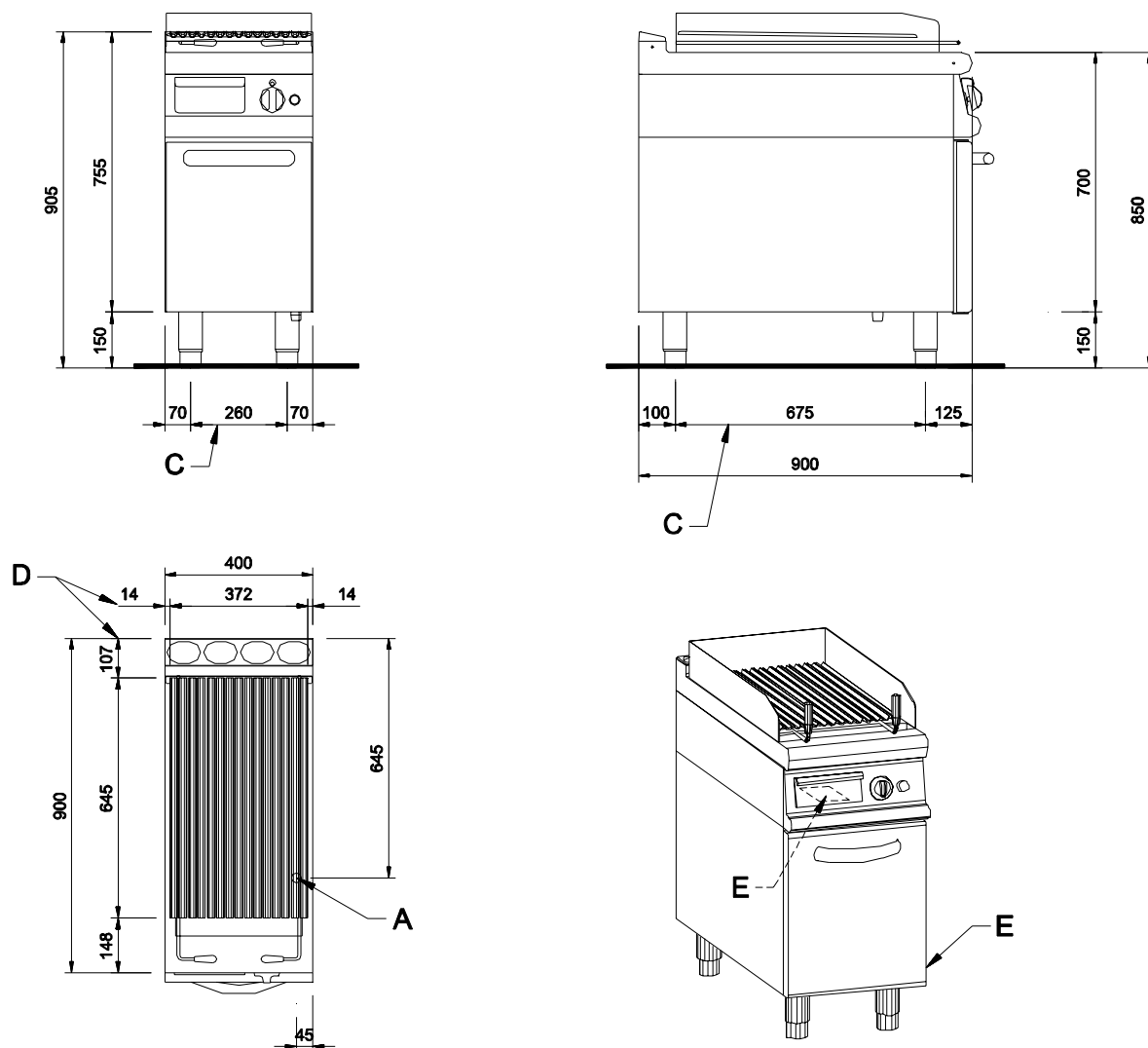
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Rost
E	Typenschild

Installations- und Anschlusszeichnung 9TGL/G800



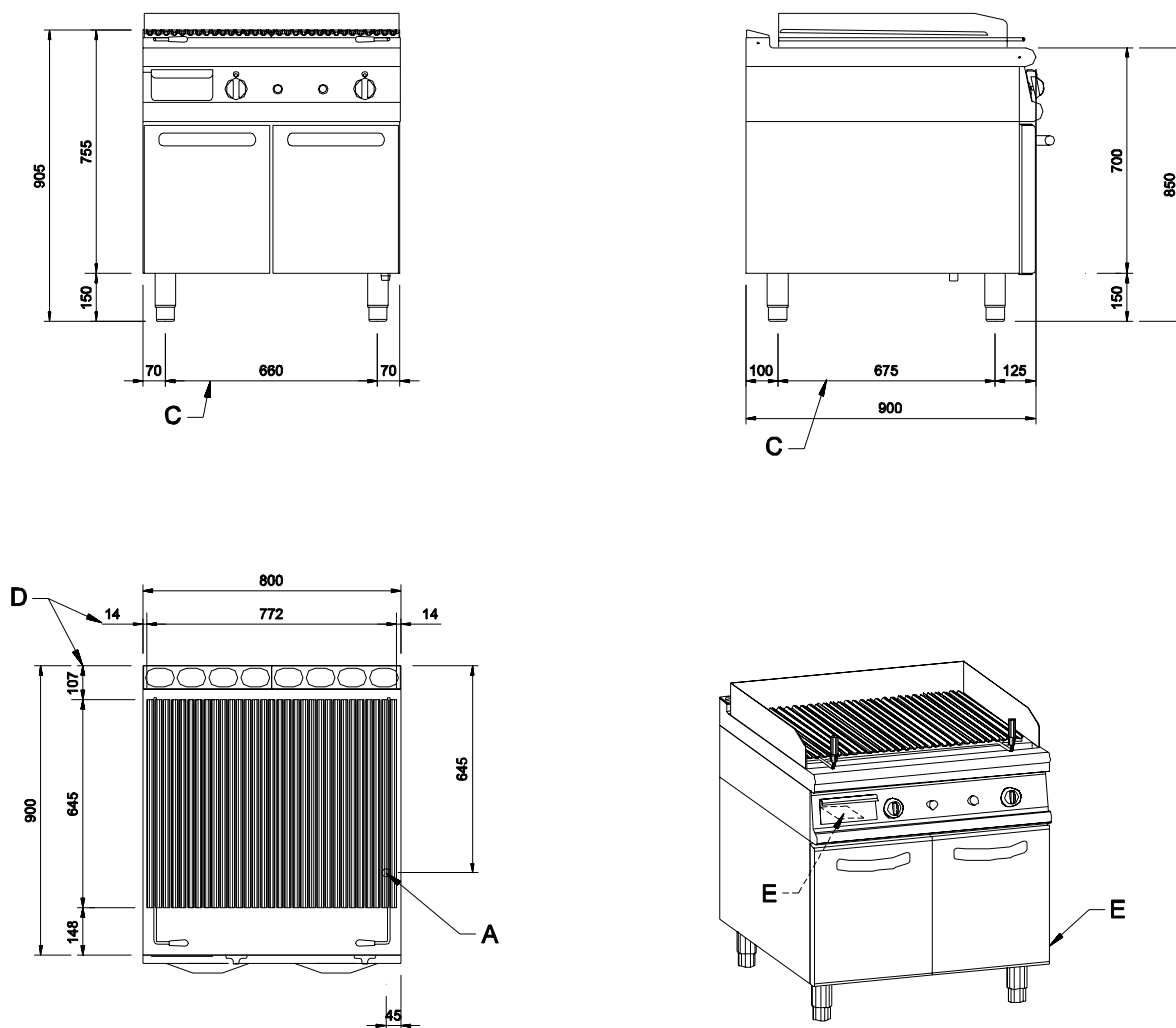
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Rost
E	Typenschild

Installations- und Anschlusszeichnung 9GL/G400



	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Rost
E	Typenschild

Installations- und Anschlusszeichnung 9GL/G800



	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abmessungen Rost
E	Typenschild

Teknische Spezifikationen

Merkmale	Typ	Werte
Volumen verpackung	400TG	0.20 m ³
Volumen verpackung	800TG	0.40 m ³
Volumen verpackung	400G	0.40 m ³
Volumen verpackung	800G	0.75 m ³
Gesamt gewicht	400TG	70 Kg
Gesamt gewicht	800TG	100 Kg
Gesamt gewicht	400G	87 Kg
Gesamt gewicht	800G	125Kg
Grillfläche Abm.	400TG,400G	390x650 mm
Grillfläche Abm.	800TG,800G	790x650 mm
Grillfläche Abm.	400TG,400G	0.25 m ²
Grillfläche Abm.	800TG,800G	0.51 m ²
Waamebelastung	400TG,400G	12.5 kW
Waamebelastung	800TG,800G	25 kW
Notwendige	400TG,400G	463 m ³ /h
Notwendige	800TG,800G	925 m ³ /h
Gaseintritt		3/4" GC ISO R7
Bauart typ		A1

400G=9GL/G400, 800G=9GL/G800, 400TG=9TGL/G400, 800TG=9TGL/G800

