

1.3. Installation

Aufstellung, Installation und Wartung, insbesondere also die Aufstellung, der gasseitige Anschluss und die Inbetriebnahme, darf nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen eingetragenes Installationsunternehmen unter Beachtung der genannten Vorschriften ausgeführt werden. Vorab ist die Stellungnahme des GVV's einzuholen.

1.3.1. Installationsarbeiten

Die Verbindung des Gasanschlusstutzens (8 x 1 mm) am Gerät mit der Gasleitung kann fest oder lösbar unter Zwischenschaltung einer DVGW- anerkannten Gasanschlussarmatur erfolgen. Kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen sie der DIN entsprechen. Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen.

1.3.2. Abgasführung

Bei den Gasbrättern handelt es sich um Geräte der Bauart A, d.h., ein Anschluss an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Hinsichtlich der Lüftung des Aufstellungsraumes verweisen wir auf das genannte DVGW-Arbeitsblatt G 634.

1.4. Betriebsbereitstellung

1.4.1. Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie (hier Propan-Butan I 3) übereinstimmt. Falls nicht, ist eine Inbetriebnahme nicht zulässig. Zur Inbetriebnahme gehen Sie bitte entsprechend der Bedienungsanweisung vor.

1.4.2. Überprüfung

Die Zulässigkeit des Betriebes mit der sich ergebenden Wärmebelastung in Abhängigkeit der vorgesehenen Düsen ergibt sich innerhalb folgenden Anschlussdruckbereiches: 42,5 mbar bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie (Propan-Butan). Außerhalb des vorgenannten Druckbereiches darf keine Inbetriebnahme des Gerätes erfolgen. Prüfen, ob das eingebaute Druckregelgerät vorstehenden Ausgangsdruck aufweist (Kontrolle des Geräteschildes oder Druckmessung).

1.4.3. Einweisung des Betreibers

- Benutzer anhand der Bedienungsanweisung mit der Gerätebedienung vertraut machen und Bedienungsanweisung übergeben.
- Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

1.4.4. Funktionskontrolle

- Gerät entsprechend der Bedienungsanweisung in Betrieb nehmen
- Gerät auf Gasdichtheit prüfen (siehe TRF)
- Überzündung und regelmäßiges Flammenbild der Brenner prüfen, in Großstellung sowie in Kleinstellung

- Wartungsvertrag empfehlen
- Die Primärluft ist vom Hersteller eingestellt und kann nicht verändert werden.

1.4.5. Wartung

Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr durchzuführen:

- Funktion der vorhandenen Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen kontrollieren.
- Kontrolle des Brennerverhaltens nach Zündverhalten und Brennsicherheit
- Durchführung der Funktionskontrolle nach Abschnitt 1.4.4.

2. Bedienungsanweisung

ACHTUNG - Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb!
Geräte für gewerbliche und private Zwecke!

Hinweis zum gewerblichen Einsatz

Gemäß BGV D34 (VBG 21) und TRF96 sind bei gewerblichem Einsatz (z. B. auf Jahrmärkten) eine Schlauchbruchsicherung nach DIN 30 693 "Schlauchbruchsicherungen für Flüssiggasanlagen" und ein Sicherheitsdruckregler mit Manometer einzusetzen. Schlauchbruchsicherung und Sicherheitsdruckregler gehören nicht zum Lieferumfang.

2.1. Inbetriebnahme

Wir bitten, folgendes bei Inbetriebnahme des Gerätes zu beachten:

- nicht längere Zeit ohne Bratgut in Vollbrand betreiben
- Betrieb ohne Bratrost oder Grillpfanne unzulässig
- bei Betrieb entstehen heiße Oberflächen. **ACHTUNG!!!!**

2.1.1. ZÜNDUNG

Den Hahnknebel von der O-Stellung um 90 Grad nach links drehen. Danach den Knebel eindrücken und linkes Brennerrohr mittels Eindrücken des roten Knopfs am Piezozünder zünden.

Nach der Zündung muss der Knebel noch ca. 10 Sekunden eingedrückt bleiben, bis dass der Brenner in Betrieb bleibt.

Bei Erlöschen der Flamme darf ein zweiter Zündversuch frühestens nach zwei Minuten erfolgen.

Wenn der linke Brenner in Betrieb ist, kann mittels der Gasbrücke durch einfaches Eindrücken der folgenden Hahnknebel, die restlichen Brenner gezündet werden.

ACHTUNG:

Bei Betrieb des Brenners kann immer nur der anliegende Brenner gezündet werden.

Je nach Bedarf können die Knebel vom kleinen Flammenbild (geringste Brenneistung) auf das große Flammenbild (Vollbrand) gedreht werden. Zwischen diese beiden Stellungen ist die Wärmebelastung stufenlos einstellbar.

2.2. Außerbetriebnahme

2.2.1. Außerbetriebnahme im Regelfall

Bei Außerbetriebnahme des Gerätes alle Knebel in O-Stellung bringen.

2.2.2. Außerbetriebnahme im Störfall

Im Störfall Gerät gemäß Abschnitt 2.2.1 außer Betrieb nehmen und Geräteanschlussarmatur schließen (Gaszufuhr unterbrechen).

2.3. Verhalten bei Störfällen und Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, bzw. im Falle einer Betriebsstörung, oder ungleichmäßigen Betriebes, ist das Gerät von der Gaszufuhr zu trennen.

Bei Störungen ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

2.4. Gerätepflege und Wartungsintervalle

Nach dem Grillvorgang empfehlen wir den Rost in verhältnismäßig warmen Zustand mit einem Lappen und warmen Wasser mit handelsüblichen Spülmittel zu reinigen.

Die Fettauffangwanne ist täglich nach Gebrauch in kaltem Zustand zu entleeren und sorgfältig von Fettrückständen zu reinigen.

Die Rostauflage mit Brennerabdeckblechen ist täglich nach Außerbetriebnahme zur Reinigung vom Gerät herunterzunehmen.

Edelstahlteile sind mit einem in Wasser oder Reinigungsmittel (evtl. handelsübliches Spülmittel) eingeweichtem Lappen zu putzen.

Es dürfen keine aggressiven Stoffe oder grobe Reinigungsmittel benutzt werden. Ebenfalls darf zur Reinigung keine Stahlwolle benutzt werden, da hierdurch Rostbildung entstehen könnte.

Aus dem selben Grund ist die Berührung mit Eisenmaterial ebenfalls zu vermeiden. Glaspapier oder Schmirgelpapier sollte ebenfalls nicht zur Reinigung verwendet werden. In besonderen Fällen kann pulverförmiger Bimsstein verwendet werden. Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir die Benutzung von Kunststoffschwämmen. Nach der Reinigung Geräteteile mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch abwischen.

Die tägliche und sorgfältige Reinigung (im kalten Zustand) des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Alle Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur von einem konzes-sionierten Fachtechniker vorgenommen werden. Das Gerät ist mindestens einmal im Jahr prüfen zu lassen. Hierzu empfehlen wir den Abschluss eines Wartungsvertrages.

ACHTUNG WICHTIGER HINWEIS!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

**BEI BETRIEB DES GERÄTES MIT GRILLPFANNE,
IST DIE FETTAUFFANGWANNE ZU ENTFERNEN.**

**Grillrost nie mit Alufolie abdecken -
ÜBERHITZUNG IHRES GASBRÄTERS!!!**
