

900 G400 G - 900 G800 GR - 900 G800 G



2990021 - 2995061 - 2995081

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0051BU3854

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-12-15

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	6
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	8
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	9
2	Allgemeines	10
2.1	Haftung und Gewährleistung	10
2.2	Urheberschutz	10
2.3	Konformitätserklärung	10
3	Transport, Verpackung und Lagerung	11
3.1	Transportinspektion	11
3.2	Verpackung	11
3.3	Lagerung	11
4	Technische Daten	12
4.1	Technische Angaben	12
4.2	Funktion des Gerätes	18
4.3	Baugruppenübersicht	19
5	Installationsanweisungen	20
5.1	Installation	20
5.2	Gasanschluss	23
6	Gebrauchsanweisungen	29
6.1	Bedienung	30
7	Reinigung und Wartung	33
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	33
7.2	Reinigung	33
7.3	Wartung	34
8	Mögliche Funktionsstörungen	35
9	Entsorgung	36



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Drehregler auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch. **Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!**

WARNUNG!**Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!**

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Drehregler und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen

- nicht rauchen
- keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
- keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
- ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
- Gebäude verlassen
- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

DE

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.








- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Grillen von nicht geeigneten Lebensmitteln.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Serie: 900
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas H
 - Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Zündart: Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermostat: nein
- Unterbauart: offen
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar: von 855 mm bis 900 mm
- Inklusive: 1 Fettauffangbehälter 1/3 GN
- Mit anderen Geräten der Serie 900 in einer Reihe aufstellbar/kombinierbar

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Griddleplatte 900 B400 GG
Artikel-Nummer:	2990021
Material:	CNS 18/10
Material Bratfläche:	Stahl, hartverchromt
Ausführung Bratfläche:	glatt
Maße Bratfläche (B x T) in mm:	340 x 640
Anzahl Heizzonen:	1
Temperaturbereich von - bis in °C:	90 - 280 °C
Anschlusswert:	9 kW
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	64,4

Bezeichnung:	Griddleplatte 900 G800 GR
Artikel-Nummer:	2995061
Material:	CNS 18/10
Material Bratfläche:	Stahl, hartverchromt
Ausführung Bratfläche:	2/3 glatt, 1/3 gerillt
Maße Bratfläche (B x T) in mm:	720 x 640
Anzahl Heizzonen:	2
Temperaturbereich von - bis in °C:	90 - 280 °C
Anschlusswert:	18 kW
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	116,2

Bezeichnung:	Griddleplatte 900 G800 G
Artikel-Nummer:	2995081
Material:	CNS 18/10
Material Bratfläche:	Stahl, hartverchromt
Ausführung Bratfläche:	glatt
Maße Bratfläche (B x T) in mm:	720 x 640
Anzahl Heizzonen:	2
Temperaturbereich von - bis in °C:	90 - 280 °C
Anschlusswert:	18 kW
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	116,4

Gasdrucktabelle

Bestimmungsland	Kategorien	Versorgungsdrücke
AL	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar

IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELws3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G20=20 mbar

Technische Daten

		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
SI	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Brenner	Gasart	Gasdruck (mbar)	Hauptbrennerdüse 1/100	Zündbrennerdüse 1/100	Primärluftregelungsabstand „X“ (mm)	Bypass
9 kW	G20	20	235K	27	10,0	einstellbar
	G30/G31	28-30/37	155K	19	10,0	115
	G30/G31	50	135K	19	10,0	100

Tab. 2

Gasverbrauch

Art.-Nr.		2990021	2995061	2995081
Nennwärmeleistung $\sum Q_n$	kW	9,0	18,0	18,0
Heizzonen		1	2	2
Gesamtgasverbrauch				
G20 Erdgas	m ³ /h	0,94		1,89
G30 Flüssiggas	kg/h	0,70		1,41

Tab. 3

DE

4.2 Funktion des Gerätes

Die Griddleplatte der Serie 900 ist speziell für den Einsatz in der professionellen Großküche entwickelt und bietet große Kapazitäten und maximale Robustheit.

Die hochwertige Griddleplatte mit glatter oder gerillter Oberfläche und offenem Unterbau schafft dank der tiefen Arbeitsfläche ein großzügiges Platzangebot für effizientes Arbeiten.

4.3 Baugruppenübersicht

2995061 / 2995081



2990021



1. Bratfläche
2. Schauloch Brenner
3. Taste Piezozünder
4. Drehregler
5. FüÙe (4x)
6. Fettauffangbehälter
7. Unterbau
8. Belüftungskamin

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.

Installationsanweisungen

- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.

- Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

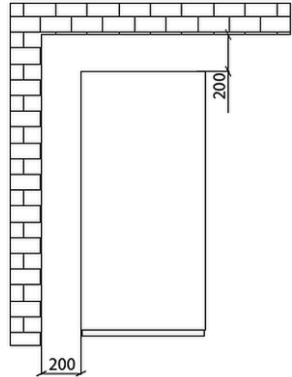


Abb. 1

DE

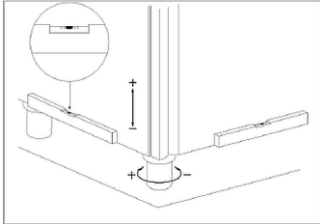


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

Rauchabzug

Das Gerät muss immer unter einer Abzugshaube installiert werden.

Für eine korrekte Installation ist es notwendig, dass die folgenden Hinweise beachtet werden:

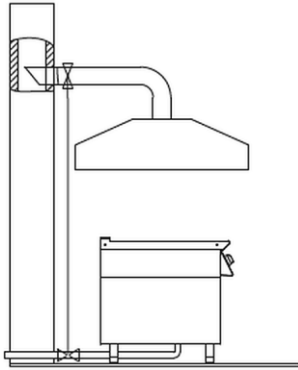


Abb. 3

- berücksichtigen, dass für eine korrekte Verbrennung die erforderliche Frischluftmenge nicht unter $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der Geräteenennleistung (siehe Typenschild auf dem Gerät) sein darf;
- die Gasversorgung muss direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt;
- die Wiederaufnahme der Gaszufuhr kann nur manuell erfolgen;
- das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden (Abb. links).

5.2 Gasanschluss

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss über das Typenschild, dass das Gerät für die dem Benutzer zur Verfügung stehende Gasart geprüft und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für den verfügbaren Typ von Gas geeignet sind.
- Kontrollieren Sie über die Daten auf dem Typenschild, ob die Druckmindererleistung für die Versorgung des Gerätes ausreichend ist.
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Vermeiden Sie das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät.
- Um einen optimalen Betrieb des Gerätes garantieren zu können, empfehlen wir, vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

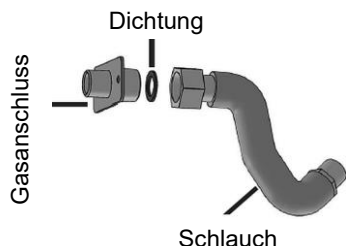


Abb. 4

- Schließen Sie das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mind. 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mind. 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" an.
- Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch sein.

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre/Schläuche nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Verwenden Sie Befestigungsschellen und Dichtungen, die für die Installation geeignet sind.
- Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrraumatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung niemals eine offene Flamme!

Kontrolle der Nennwärmeleistung

- Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die Nennwärmeleistung gemessen werden.
- Diese Messung kann mit Hilfe eines Literzählers oder einer Stoppuhr nach dem Volumenverfahren erfolgen.

Gasart	Druck in mbar	
	NOM	MIN
G20 Erdgas	20	18
G30/31 Flüssiggas	29/37	25/25

Das Gerät muss mit einer der Gasarten versorgt werden, deren Eigenschaften und Druck den Angaben in Tab. 1 entsprechen.

Tab. 4

Gasdruckkontrolle

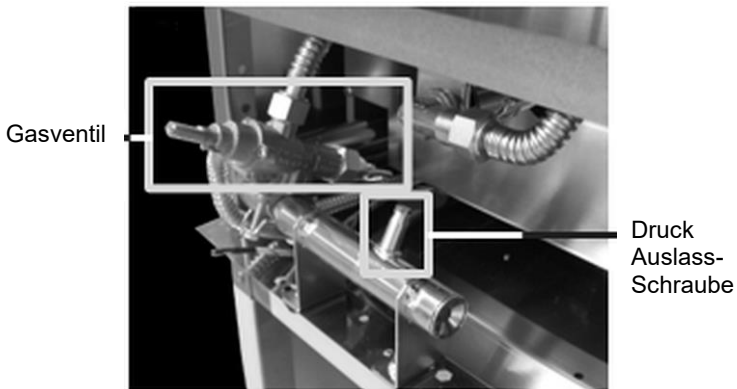


Abb. 5

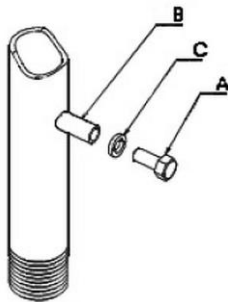


Abb. 6

Der Versorgungsgasdruck muss in Höhe des Druckauslasses (Abb. 5, 6) nach Entfernen der Verschlusschrauben gemessen werden.

Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, schließen Sie ein Messgerät an den Druckmesspunkt an (z. B. ein Flüssigkeitsmanometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) und messen Sie den Eingangsdruck bei laufendem Gerät.

Der Druckwert darf nicht unter dem in Tab. 4 angegebenen Wert liegen.

DE

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck nicht korrekt sein, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Messgerät getrennt werden.

Die Unterlegscheibe einsetzen und die Verschlusschraube am Druckanschluss fest verschrauben.

Das örtliche Gasversorgungswerk kontaktieren, um eine Überprüfung durchzuführen.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

Erdgas H | G20 (20 mbar)

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

DE

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Hauptbrennerdüse ersetzen,
- Zündbrennerdüse ersetzen,
- Primärluft einstellen,
- reduzierte Durchflussmenge einstellen,
- versehen Sie nach dem Düsen austausch das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

Installationsanweisungen

Hauptbrennerdüse ersetzen

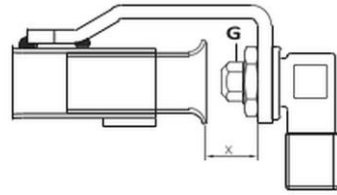
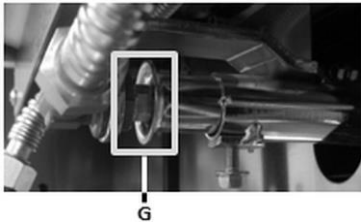


Abb. 7

1. Nehmen Sie den Drehregler ab.
2. Schrauben Sie die vordere Abdeckung (Bedienfeld) ab und nehmen Sie diese vom Gerät ab.
3. Schrauben Sie die Hauptbrennerdüse (G, Abb. 7) aus.
4. Ersetzen Sie die Hauptbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.

Zündbrennerdüse ersetzen

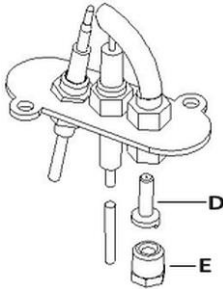


Abb. 8

1. Lösen Sie die Befestigungsmutter (E, Abb. 8).
 2. Bauen Sie die Zündbrennerdüse (D) aus.
 3. Ersetzen Sie die Zündbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.
 4. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme das Thermoelement umhüllt und dass ihr Aussehen korrekt ist.
- Nach dem Düsen austausch müssen die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt, überprüft werden.

Primärluftregelung

Die Primärluft ist richtig geregelt, wenn die Flammenstabilität gewährleistet ist, d. h. wenn bei kaltem Brenner keine Flammenausfälle auftreten und bei heißem Brenner keine Rückzündung erfolgt.

Der für die Einstellung der Primärluft vorgesehene Abstand ist in Abb. 7 und in Tab. 2 angegeben.

1. Schrauben Sie die Düse (G) ab und montieren Sie die für die gewählte Gasart vorgesehene Düse, wobei Sie den Abstand „X“ (Abb. 7) für die Luft überprüfen.

Einstellung der reduzierten Durchflussmenge



F

Abb. 9

1. Um eine reduzierte Durchflussmenge zu erzielen, lösen Sie die Schraube F (Abb. 9).
2. Stellen Sie sicher, dass die Gasmenge ausreicht, um einen stabilen und gleichmäßigen Mindestdurchfluss aufrecht zu erhalten und ein Umschalten auf maximalen Durchfluss – minimalen Durchfluss zu verhindern.

DE

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

6 Gebrauchsanweisungen

Hinweise für den Bediener

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes, dass dieses in einwandfreiem Zustand ist und in einem gut gelüfteten Raum steht.
- Halten Sie die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen immer strikt ein:
 - Überprüfen Sie, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
 - Verdecken Sie niemals die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen.
 - Bei einer dauerhaften Störung das Gerät nicht benutzen und einen Gasinstallateur hinzuziehen.
 - Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.
 - Der Benutzer ist für die tägliche Routinereinigung zuständig, um das Gerät in gutem Zustand zu erhalten.
 - Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Grillen von geeigneten Lebensmitteln und verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch z. B. hohe Temperaturen, Brand, etc. führen.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den(die) Drehregler auf die AUS-Position und schließen Sie den Gas-Absperrhahn der Gasleitung.

DE

ACHTUNG!

Verwenden Sie die Griddleplatte niemals zum Erhitzen von Speisen in Töpfen, Pfannen und GN-Behältern!

- Gehen Sie besonders vorsichtig mit der verchromten Bratfläche um. Entfernen Sie alle Speisereste nach jeder Zubereitung.
- Wenden Sie das Grillgut auf der glatten Bratfläche nur mit einem geeigneten glatten Reinigungsschaber und auf der geriffelten Bratfläche nur mit einem gezahnten Reinigungsschaber.

6.1 Bedienung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse und die Bratfläche werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten einige Zeit heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht.

Bedienen Sie das Gerät nur über die vorgesehenen Bedienelemente.

Verwenden Sie zum Auflegen und Entnehmen von Grillgut geeignetes Grillbesteck.

Der Fettauffangbehälter und der Inhalt werden sehr heiß.

Den Fettauffangbehälter erst nach Abkühlung entleeren.

Brandgefahr!

Legen Sie während des Betriebes niemals Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Bratfläche. Stellen Sie niemals Kunststoff- oder andere Behälter auf die Bratfläche.

DE

Gerät vorbereiten

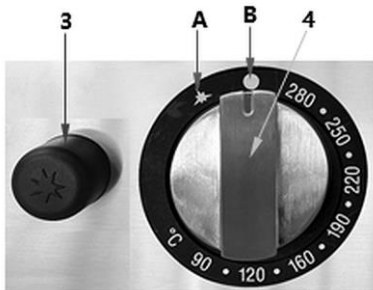
1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Setzen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes den Fettauffangbehälter in die vorgesehene Öffnung unter der Bratfläche im Unterbau ein.

Gerät in Betrieb nehmen

Die Geräte **2995061** und **2995081** mit jeweils 2 Heizzonen und das Gerät **2990021** mit einer Heizzone sind entsprechend mit getrennten Bedienelementen ausgestattet, so dass die Heizzonen getrennt genutzt und eingestellt werden können.

Folgende Beschreibung gilt für jeweils eine Heizzone.


Die Geräte werden nach Anweisungen in folgendem Abschnitt in Betrieb genommen bzw. eingestellt.



- 3 Taste Piezozünder
- A Zündposition
- B Aus-Position (O)
- 4 Drehregler

Abb. 10

Zündflamme zünden

1. Öffnen Sie den Gas-Absperrhahn vor dem Gerät.
2. Drehen Sie den Drehregler (4, Abb. 10) auf die Zündposition  (A) und halten Sie ihn in dieser Position gedrückt.
3. Drücken Sie gleichzeitig etwa 20 Sekunden lang wiederholt die Taste des Piezozünders (3), bis die gesamte Luft aus den Leitungen entwichen ist und die Zündung einsetzt.

Die Zündung kann durch das Schauloch auf der Bedienblende beobachtet werden.

4. Halten Sie den Drehregler (4) weitere 15 - 20 Sekunden gedrückt.
5. Sollte die Flamme beim Loslassen der Taste erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.

Hauptbrenner zünden

1. Wenn die Zündflamme brennt, zünden Sie den Hauptbrenner, indem Sie den Drehregler (4) auf die gewünschte Temperatur (90 °C – 280 °C) drehen.

Die Zündung des Hauptbrenners kann durch dasselbe Schauloch überprüft werden, das zur Überprüfung der Zündflamme verwendet wurde.

Gerät ausschalten

1. Zum Ausschalten des Hauptbrenners drehen Sie den Drehregler (4) auf die Zündposition ★ (A).

Der Zündbrenner bleibt eingeschaltet.

Der Hauptbrenner schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht ist oder wenn die ursprünglich eingestellte Temperatur gesenkt werden muss.

2. Drehen Sie den Drehregler auf die Aus-Position ○ (B), um das Gerät auszuschalten.

Zusätzlich zum Hauptbrenner schaltet sich auch der Zündbrenner aus und die Griddleplatte funktioniert nicht mehr.

Speisenzubereitung

1. Heizen Sie die Bratfläche auf die gewünschte Temperatur für die ausgewählten Speisen vor.
2. Bereiten Sie das Grillgut vor.
3. Legen Sie das Grillgut nach und nach auf die Bratfläche des Gerätes.
4. Während des Grillens fließen die Fett- und Bratrückstände über die Fettablauföffnung in den Fettauffangbehälter.

ACHTUNG!

Kontrollieren Sie regelmäßig den Fettauffangbehälter.

Entleeren Sie den Fettauffangbehälter nach dem Betrieb und dem Abkühlen des Gerätes.

5. Beobachten Sie das Grillgut während des Grillens.
6. Wenden Sie das Grillgut zwischendurch.
7. Entnehmen Sie das fertige Grillgut von der Bratfläche mit geeignetem Grillbesteck (Grillzange, Grillgabel, etc.).
8. Wenn der Grillvorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehregler (4) zuerst auf die Zündposition ★ (A).
9. Drehen Sie den Drehregler (4) auf die Aus-Position ○ (B), um das Gerät auszuschalten.
10. Drehen Sie den Gas-Absperrhahn zu.

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte zur Reinigung des Gerätes.

DE

7.2 Reinigung

ACHTUNG!

Geben Sie niemals Eiswürfel auf die heiße Bratfläche, um das Gerät zu reinigen.

1. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät gründlich nach dem Grillvorgang.
2. Entfernen Sie die Grillrückstände von der Bratfläche, indem Sie diese mit einem geeignetem Reinigungsschaber über die Fettablauföffnung in den Fettauffangbehälter schieben.
3. Reinigen Sie anschließend die Bratfläche mit einem weichen Tuch und einem neutralen Reinigungsmittel.

4. Wischen Sie mehrfach mit klarem Wasser nach, um Rückstände des Reinigungsmittels vollständig zu entfernen.
5. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter aus der Vorrichtung im Unterbau heraus und entleeren Sie ihn.
6. Reinigen Sie den Fettauffangbehälter mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und weichen Tuch oder Schwamm.
7. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
8. Wischen Sie das Gehäuse, den Belüftungskamin und die Bedienblende des Gerätes mit einem weichen Tuch, getränkt in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel.
9. Trocknen Sie alle gereinigten Flächen und abnehmbaren Geräteteile anschließend gründlich ab.
10. Setzen Sie die abgenommenen Teile wieder im Gerät ein.
11. Tragen Sie auf die Bratflächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

DE

Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen qualifizierten und autorisierten Wartungstechniker warten zu lassen.

Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:

- Kontrolle der Funktionen vorhandener Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens;
- Kontrolle des Zündverhaltens;
- Kontrolle der Brennsicherheit;
- Funktionskontrolle;
- Reinigung des Geräteinneren.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Abschnitt „**Gebrauchsanweisungen**“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (Abschnitt „Gasdruckkontrolle“).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit des Kamins.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündbrenner schaltet sich nicht ein	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Piezozünder oder das Zündkabel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt nach Loslassen des Drehreglers oder des Piezozünders	Thermoelement ist nicht korrekt am Drehregler angeschlossen	Kundendienst kontaktieren
	Thermoelement ist defekt oder wird vom Zündflammenbrenner nicht ausreichend erhitzt	Zündvorgang wiederholen
	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler wurde nicht lange genug gedrückt	Drehregler ca. 20 Sekunden gedrückt halten
	Gasarmatur defekt	Kundendienst kontaktieren

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Hauptbrenner schaltet sich bei eingeschaltetem Zündbrenner nicht ein	Druckverlust in der Gaszufuhrleitung	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Hauptbrenner defekt oder Gasaustritts-öffnungen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
Heizleistung lässt sich nicht regulieren	Drehregler defekt	Kundendienst kontaktieren

9 Entsorgung

Gasgeräte

DE

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.