



Bedienungsanleitung

Lavaglühsteingrill

B-50

B-80

B-115

**MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.**

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung.....	3
Identifikation des Herstellers und des Geräts	3
Kundendienstanforderung	4
Sicherheitsvorrichtungen	4
Sicherheitsvorgaben für die Versorgung mit GAS	5
Sicherheits- und Informationszeichen.....	7
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation.....	8

LAVASTEIN GRILLE

Allgemeine Beschreibung des Geräts...	10
Technische Eigenschaften.....	11
Beschreibung der Bedienelemente.....	12
Bedienungshinweise	12
Gerätereinigung	13
Störungssuche	14
Gasanschluss	14
Umrüstung Gasversorgung.....	15
Kontrolle Gasdruck	18
Außerordentliche Wartung	19

DE

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.

Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.

Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.



Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.



Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.



Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

DE

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.

IT – I12H3+	20 ; 28-30/37 mbar
Installato:	<input type="text" value="Tipo gas - Pressione"/>
<hr/> <hr/> <hr/>	

Das Gerät wird mit dem Kennzeichen des Netzgases, mit dem der Hersteller die Abnahme durchgeführt hat, auf den Markt gebracht.

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.

KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendienstes die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

DE

SICHERHEITSVORGABEN FÜR DIE VERSORGUNG MIT GAS

Wenn das Gerät mit Gas versorgt wird, sind die folgend aufgelisteten Sicherheitsvorgaben zu beachten.

- Die Installation, die Inbetriebnahme, die außerordentliche Wartung und der Anschluss an die Gasversorgung sind ausschließlich von autorisiertem Personal mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Gesetze durchzuführen.
- Das mit dem Anschluss beauftragte autorisierte Personal muss sicherstellen, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Falls das Gerät mit Gas versorgt wird und darüber hinaus auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, müssen die Eigenschaften der Anschlussleitung mit den Angaben auf dem Schild übereinstimmen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder nicht wirksamen Gasversorgungsschläuchen. Sobald Sie einen Defekt feststellen, stoppen Sie das Gerät unverzüglich unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Schläuche durch autorisiertes und qualifiziertes Personal ersetzen.
- Am Ende der Benutzung drehen Sie die Bedienknöpfe zum Ausschalten des Geräts, stellen Sie sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind und schließen Sie die Gasversorgungsleitung.
- Vor jedem Eingriff zur Reinigung, Wartung, usw. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass der Bereich zum Braten der Lebensmittel komplett abgekühlt ist.
- Falls das Gerät auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und schalten Sie auch die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
- Stellen Sie stets sicher, dass die Stromversorgungskabel nicht beschädigt und wirksam sind. Sobald Sie einen Defekt feststellen, lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung ersetzen.
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- DE** – Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzzorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um die installierten Komponenten und Vorrichtungen nicht zu beschädigen.
- Im Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts reinigen Sie alle Teile (innen und außen) sorgfältig und trocknen Sie diese gut ab. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONSSZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.



Verbrennungsgefahr: zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen geachtet werden muss.

Gaseigenschaften: Angabe der Gaseigenschaften mit Bezug auf das Anwenderland (Gastyp, Gasdruck, usw.).

Auf dem Gerät (in der Nähe des Verbindungsglieds für den Gasanschluss) befindet sich ein Schild mit Angaben zu den verschiedenen Gaseigenschaften und Bezügen auf das Anwenderland.

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.

Die Abbildungen zeigen die Schilder je nach Gerätetyp.

– Schild mit Gaseigenschaften und Anwenderlandkennzeichen in Bezug auf die „Roste“.



MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
P	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

mbar

Σ Qn kW

N°

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo – Bauart

CE 0051

CERT. N°51AR997

IDM-34604500100.tif

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

DE

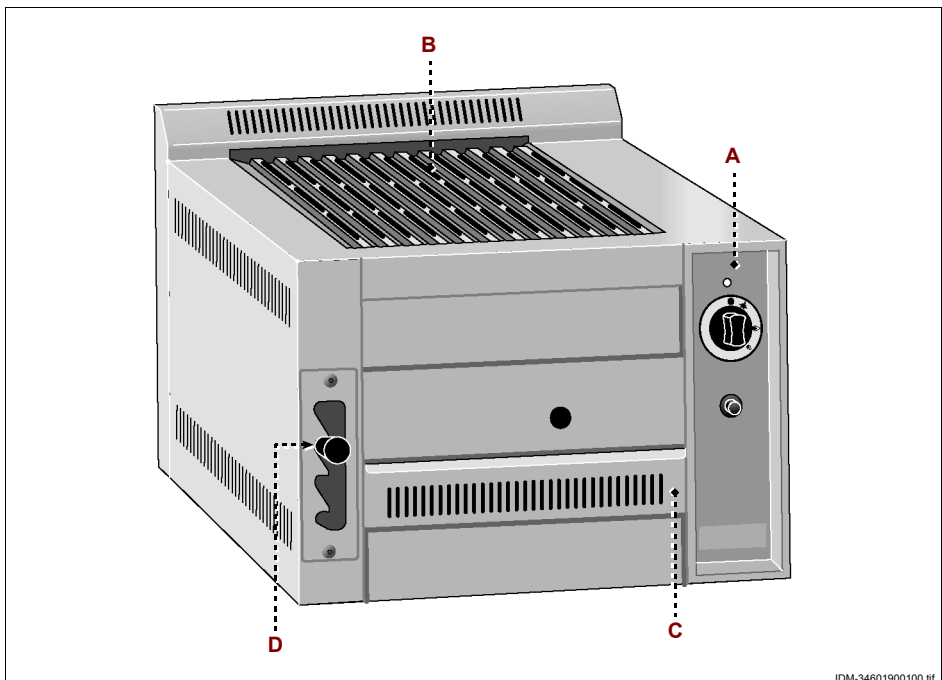
Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Der Lavastein Grill B/50 - B/80 - B/115 ist ein Gerät, das mit Gas (LPG o Methangas) funktioniert und zum Garen von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) für den Verzehr durch Personen entwickelt und konstruiert wurde.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.
- Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.**
- Das Gerät ist in mehreren Modellen lieferbar, hergestellt mit ausgewählten Materialien und passenden Konstruktionstechniken zur Gewährleistung maximaler Hygiene, Oxidationsbeständigkeit sowie beträchtlicher Energieersparnis und hoher Betriebssicherheit.
- Das Gerät kann auf Anfrage mit einem Standmöbelstück (offen oder geschlossen) geliefert werden.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34601900100.tif

- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B) Bratrost:** besteht aus beschichtetem Gusseisen und dient als Auflagefläche für die Lebensmittel, die gebraten werden sollen.
Der Bratrost kann doppelseitig (auf beiden Platten) benutzt werden: zum Beispiel eine Platte zum Garen von Fisch und die andere zum Garen von Fleisch, ohne die Geschmäcker zu vermischen.
- C) Rückstandbehälter:** zum Auffangen der Flüssigkeiten und der Garreste.
- D) Griff:** zum Schrägstellen des Bratrosts und zur Begünstigung des Flüssigkeitsabflusses in die Auffangschale für Bratreste.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	B/50	B/80	B/115
Leistung	kW	8,5	17	23
Versorgungstyp	Methangas - LPG			
Energieverbrauch	kcal/h	7310	14620	19780
Gasverbrauch (LPG)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Gasverbrauch (Methangas)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Brenneranzahl	n°	3	6	8
Gerätabmessungen	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Abmessungen der Garfläche	mm	320x540	640x540	960x540
Verpackungsabmessungen	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Nettogewicht	kg	42	73	103
Installationstyp	Treseninstallation			



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

A) Bedienknopf Brenner: zum Einschalten, Ausschalten und Einstellen des Brenners und zum Aktivieren der Dauerflamme.

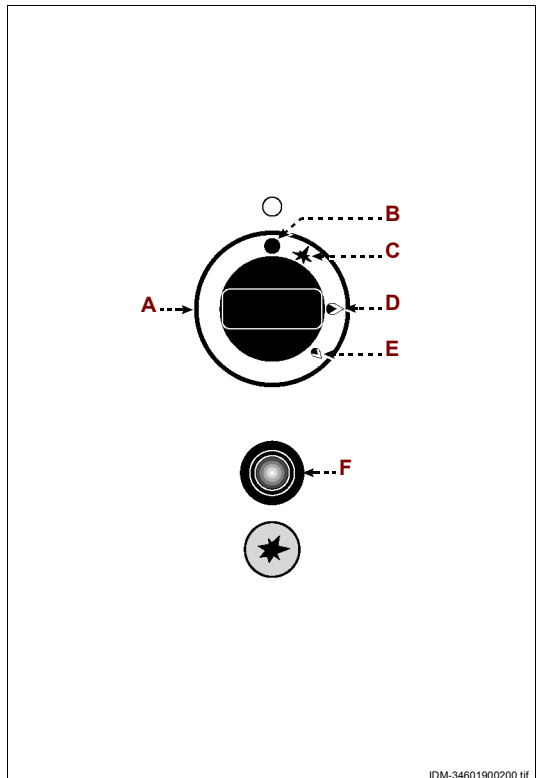
Position (B): Gasversorgung deaktiviert

Position (C): Zündung der Dauerflamme freigeschaltet.

Position (D): Brennerflamme auf maximale Stärke eingestellt.

Position (E): Brennerflamme auf minimale Stärke eingestellt.

F) Piezoelektrischer Zündschalter: zur Zündung der Dauerflamme. Die Zündung der Dauerflamme ist nur freigeschaltet, wenn der Drehknopf (A) auf Position (C) steht.



IDM-34601900200.tif

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen.

Falls die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen, lassen Sie die Gasumrüstung durch einen Fachtechniker mit speziellen Fachkenntnissen durchführen.

- 1 - Entfernen Sie den Bratrost.
- 2 - Verteilen Sie eine gleichmäßige Schicht Lavastein auf dem speziellen Auflagerost.
- 3 - Montieren Sie erneut den Bratrost.

- 4-Drücken und drehen Sie den Drehknopf **(A)** im Gegenuhrzeigersinn (Pos. C) und betätigen Sie gleichzeitig mehrmals den piezoelektrischen Zündschalter **(B)**, um die Dauerflamme zu zünden.
- 5-Halten Sie den Drehknopf ungefähr 10 Sek. lang gedrückt, um das Thermoelement auszulösen.
- 6-Drehen Sie den Drehgriff **(A)** im Gegenuhrzeigersinn, um die Stärke der Flamme einzustellen.
- 7-Legen Sie die Lebensmittel auf den Bratrost.
- 8-Wenn das Lebensmittel den richtigen Bratgrad erreicht hat, entnehmen sie dieses mit Hilfe der speziellen Werkzeuge.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, entfernen Sie gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung und lassen Sie dieses bei Höchsttemperatur (zirka 15 Minuten lang) ohne Lebensmittel funktionieren, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang, falls die Gerüche fortbestehen.

GERÄTEREINIGUNG: Beachten Sie die BESONDEREN HINWEISE im Anhang!

Zur Reinigung des Geräts (am Tagesende oder falls notwendig), SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG und lassen Sie diese abkühlen.

- Entfernen Sie den Bratrost und die Auffangschale für Bratreste.
- Waschen Sie den Rost und die Schale mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
- Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG, reinigen Sie das Gerät und schützen Sie dieses auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Gasgeruch.	Gelegentlicher Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme	Schließen Sie den Gasversorgungshahn und lüften Sie den Raum.
Die Dauerflamme zündet nicht.	Der piezoelektrische Zündschalter funktioniert nicht.	Überprüfen Sie die Wirksamkeit des piezoelektrischen Zündschalters.
	Zünden Sie manuell mit freier Flamme	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Leuchtanzeige der Dauerflamme erlischt	Das Thermoelement hat sich nicht ausreichend aufgeheizt.	Insistieren Sie länger beim Zünden

DE

GASANSCHLUSS

- Alle Eingriffe bezüglich Gasanschluss, Gasumrüstung und Kontrolle des Gasdrucks müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das präzise Fachkenntnisse und besondere Fähigkeiten im spezifischen Bereich aufweisen muss. Dies gilt auch für alle Eingriffe der außerordentlichen Wartung wie die Schmierung und/oder die Auswechslung der Thermoelemente oder der Brenner.
- Rüsten Sie den Gasversorgungsschlauch mit einem Hahn aus, um gegebenenfalls den Anschluss an die Gasversorgungsanlage zu unterbrechen.
- Der Hahn (nicht mit dem Gerät geliefert) muss an einer gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stelle installiert werden, sodass sein Funktionsstatus (offen oder geschlossen) leicht erkennbar ist.

UMRÜSTUNG GASVERSORGUNG

Das Gerät wird mit dem Kennzeichen des Netzgases, mit dem der Hersteller die Abnahme durchgeführt hat, auf den Markt gebracht.

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.



Informationen

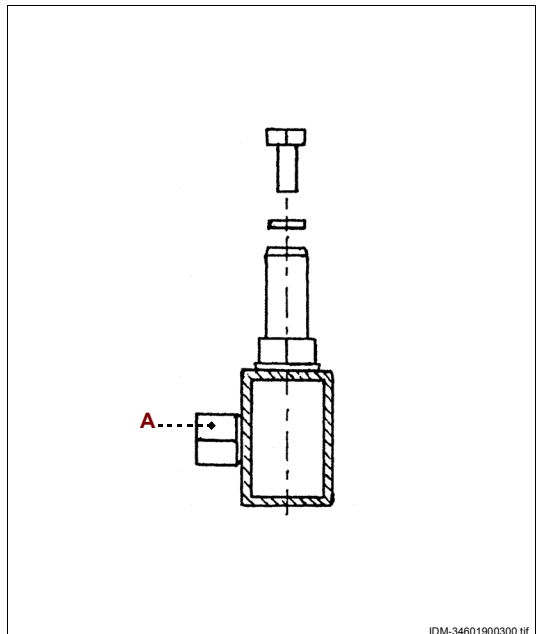
Nach Beendigung der „Umrüstung“ des Geräts zur Anpassung an die Versorgung mit dem verwendeten Gas stellen Sie sicher, dass kein Gasaustritt oder Funktionsstörungen auftreten, führen Sie die Abnahme durch und geben Sie den verwendeten Gastyp auf dem Typenschild an.

Zur "Umrüstung" und Anpassung des Geräts an die Versorgung mit dem verwendeten Gas schließen Sie den Gasversorgungshahn und führen Sie die nachfolgend aufgelisteten Arbeitsschritte durch.

- Auswechseln der Brennerdüse.
- Einstellung Primärluft Brenner
- Einstellung der thermischen Leistung aufs Minimum
- Auswechslung der Dauerflammdüse

Auswechslung der Brennerdüse

- 1 - Entfernen Sie die Bratroste, die Auflageroste für den Lavastein, die Rosthalter und den Ablaufkanal.
- 2 - Ziehen Sie die Brenner heraus.
- 3 - Lösen Sie die Düse (**A**) und ersetzen Sie diese mit der für den verwendeten Gastyp geeigneten Düse.



IDM-34601900300.tif

DE

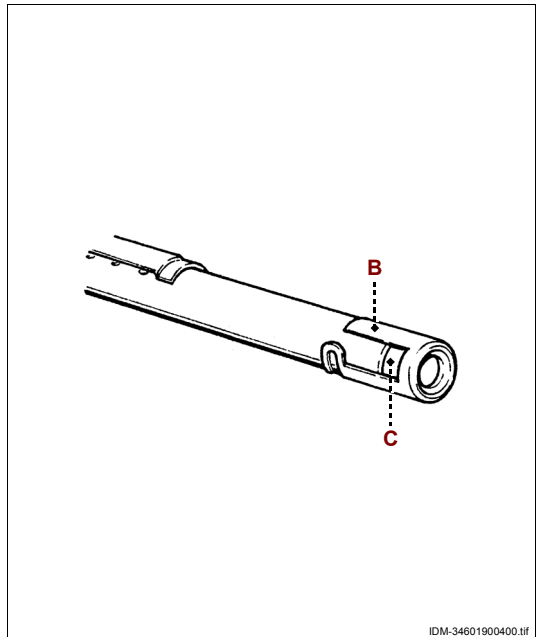
Tabelle 3: Düsenabmessungen

Gerätemodell	B/50		B/80		B/115	
	Durchmesser Brennerdüse	Durchmesser Dauerflammeninjektor	Durchmesser Brennerdüse	Durchmesser Dauerflammeninjektor	Durchmesser Brennerdüse	Durchmesser Dauerflammeninjektor
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

Einstellung Primärluft Brenner

DE

- 1-Lösen Sie die Befestigungsschraube des Bodenstücks (**B**).
- 2-Drehen Sie das Bodenstück zur Einstellung der Abmessungen der Öffnung (**C**) (siehe Angaben in Tabelle).
- 3-Ziehen Sie die Befestigungsschraube des Bodenstücks wieder fest.
- 4-Montieren Sie die Brenner wieder.
- 5-Montieren Sie den Ablaufkanal , die Rosthalter , die Auflageroste für den Lavastein und die Bratroste wieder.

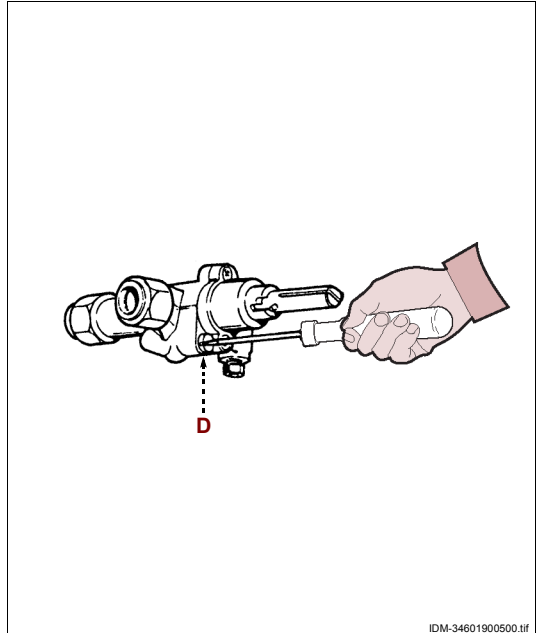


IDM-34601900400.tif

Einstellung der thermischen Leistung aufs Minimum

Gerät mit METHANGAS-Versorgung.

- 1-Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei Maximalleistung ungefähr 10 Minuten lang laufen.
- 2-Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf die Minimalleistungsposition und ziehen Sie diesen heraus.
- 3-Verstellen Sie die Minimaleinstellschraube (**D**) im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn, um eine stabile Flamme zu erhalten.
- 4-Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners, um diesen auszuschalten.
- 5-Wiederholen Sie die Minimaleinstellung, falls das Gerät mit einem weiteren Brenner ausgestattet ist.
- 6-Versiegeln Sie die Einstellschraube mit Lack und wiederholen Sie den Arbeitsschritt auch am anderen Brenner (falls vorhanden).
- 7-Entfernen Sie den Drehknopf des Brenners und auch den des anderen Brenners (falls vorhanden).



IDM-34601900500.tif

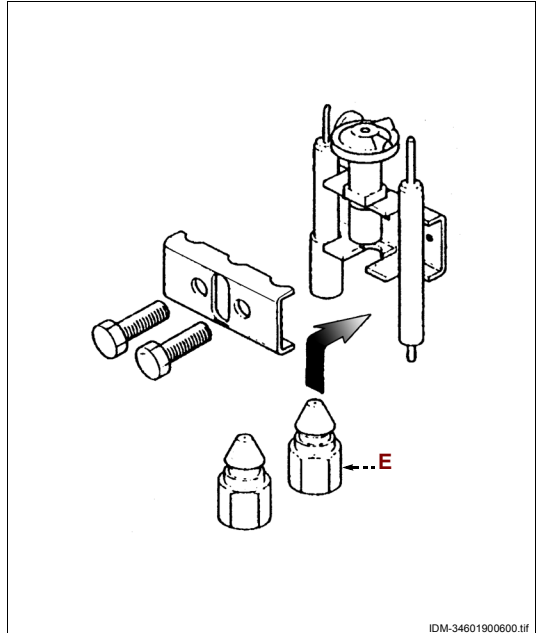
DE

Gerät mit FLÜSSIGGAS- Versorgung (LPG)

- 1-Entfernen Sie den Drehknopf.
- 2-Ziehen Sie die Minimaleinstellschraube (**D**) komplett fest.
- 3-Ziehen Sie den Drehknopf heraus und ziehen Sie die Schraube des zweiten Brenners (falls vorhanden) fest.
- 4-Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass die Flamme stabil ist.
- 5-Schalten Sie das Gerät aus, versiegeln Sie die Einstellschraube mit Lack und wiederholen Sie den Arbeitsschritt auch am anderen Brenner (falls vorhanden).
- 6-Entfernen Sie den Drehknopf des Brenners und auch den des anderen Brenners (falls vorhanden).

Auswechslung der Dauerflam- mendüse

- 1-Entfernen Sie die Auffangschale für Bratreste und die entsprechende Fachabdeckung.
- 2-Lösen Sie die Düse (E) und ersetzen Sie diese mit der dem verwendeten Gasversorgungstyp entsprechenden Düse.
- 3-Montieren Sie die Auffangschale für Bratreste und die entsprechende Fachabdeckung wieder.

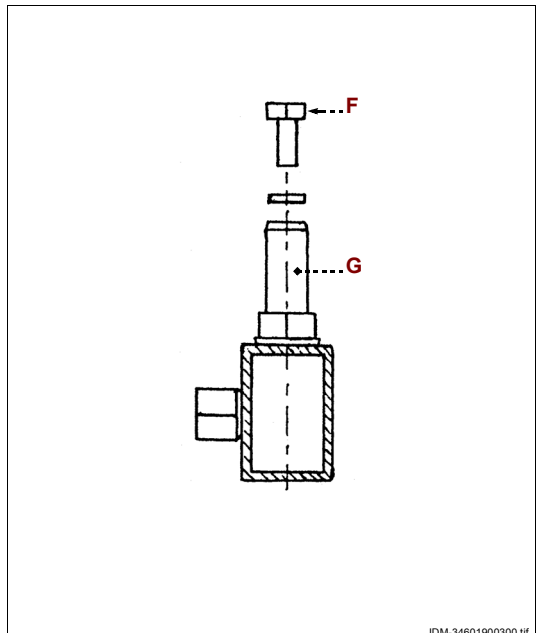


DE

KONTROLLE GASDRUCK

Gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Lösen Sie die Schrauben und montieren Sie Frontplatte ab.
- 3-Lösen Sie die Schraube (F) der Druckbuchse.
- 4-Schließen Sie das Manometer an die Druckbuchse (G) an.
- 5-Öffnen Sie den Gasversorgungshahn wieder.
- 6-Schalten Sie den Brenner ein, drehen Sie den Drehknopf auf die Maximalleistungsposition.
- 7-Stellen Sie sicher, dass der auf dem Manometer angezeigte Wert mit dem Wert auf dem am Gerät angebrachten Schild übereinstimmt



- 8-Schalten Sie den Brenner aus, schließen Sie den Gasversorgungshahn und ziehen Sie das Manometer heraus.
- 9-Montieren Sie die Frontplatte wieder und befestigen Sie diese mit den Schrauben.

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

- Alle Eingriffe der außerordentlichen Wartung, wie die Auswechslung von Komponenten wegen Beschädigung oder Verschleiß, sind von autorisiertem Personal mit präzisen technischen Fachkenntnissen und speziellen Fähigkeiten im spezifischen Bereich durchzuführen.
- Nach Beendigung der Wartungsarbeiten (programmierte und außerordentliche Wartung) und vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts stellen Sie immer sicher, dass die Wartungseingriffe auf korrekte Weise ausgeführt worden sind.

Schmierung des Gashahns

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Ziehen Sie die Drehknöpfe heraus.
- 3-Montieren Sie die Platte der Schalttafel ab.
- 4-Lösen Sie die Schrauben und ziehen Sie die Kuppe heraus.
- 5-Ziehen Sie den Kegel heraus.
- 6-Reinigen Sie den Kegel und auch seinen Sitz.
- 7-Bestreichen Sie den Kegel mit Schmierfett, führen Sie diesen in seinen Sitz ein und drehen Sie ihn mehrmals.
Verwenden Sie Schmierfett vom Typ Staburags M32
- 8-Ziehen Sie den Kegel heraus, um das überschüssige Schmierfett zu entfernen
- 9-Montieren Sie den Kegel und die Kuppe wieder.
- 10-Montieren Sie die Platte der Schalttafel und den Drehknopf wieder.

DE

Reinigung Brenner

- 1-Entfernen Sie die Bratroste , die Auflageroste für den Lavastein, die Rosthalter und den Ablaufkanal.
- 2-Ziehen Sie die Brenner heraus.
- 3-Reinigen Sie die Brenner sorgfältig und stellen Sie sicher, dass diese nicht verstopft sind.



Achtung - Vorsicht

Reinigen Sie die Löcher des Brenners, ohne diese zu erweitern oder zu verstopfen, um nicht die Funktionstüchtigkeit des Brenners selbst zu beeinträchtigen.

- 4-Montieren Sie die Brenner wieder.
- 5-Montieren Sie den Ablaufkanal , die Rosthalter , die Auflageroste für den Lavastein und die Bratroste wieder.

Auswechslung des Gasbrenners

- 1 - Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2 - Ziehen Sie die Drehknöpfe heraus.
- 3 - Montieren Sie die Platte der Schalltafel ab.
- 4 - Montieren Sie die seitliche Inspektionsluke ab.
- 5 - Schrauben Sie alle Verbindungsglieder vom Hahn ab und ersetzen Sie diesen durch einen neuen.
- 6 - Montieren Sie alle Komponenten wieder.

Auswechslung der Komponenten der Dauerflamengruppe

- 1 - Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2 - Montieren Sie die Frontplatte ab.
- 3 - Montieren Sie die seitliche Inspektionsluke ab.
- 4 - Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Dauerflamengruppe.
- 5 - Ziehen Sie den Dauerflammenbrenner und die Zündkerze der piezoelektrischen Zündung heraus.
- 6 - Bewerten Sie den Verschleißzustand des Dauerflammenbrenners und der piezoelektrischen Zündkerze und ersetzen Sie diese, falls notwendig, mit Originalersatzteilen.
- 7 - Lösen Sie das Verbindungsglied des Gasanschlusses, um den fest montierten Injektor abzumontieren.
- 8 - Lösen Sie das Verbindungsglied des Gasanschlusses, um das Thermoelement abzumontieren.
- 9 - Ersetzen Sie den fest montierten Injektor und das Thermoelement mit Originalersatzteilen.
- 10 - Montieren Sie alle Komponenten wieder.



Besondere Hinweise zur bestimmungsgemäßen Nutzung der Lavaglühsteingrills B50, B80 und B115

Beachten Sie unbedingt die Wartungsvorschriften der beiliegenden Bedienungsanleitung

Zusätzlich beachten Sie bitte folgende Benutzungshinweise:

Das Gargut wird bei dem Grill durch die aufsteigenden heißen Gase und die Strahlungshitze der Lavasteine gegart.

Dafür ist es erforderlich, dass die heißen Gase die Lavasteine immer gut durchströmen können.

Sobald die Steine verschmutzt werden, kann das Gas nicht mehr ausreichend entweichen und die Steine strahlen nicht mehr genug Wärme ab. Neben einem schlechten Grillergebnis und erhöhtem Energieverbrauch besteht die Gefahr der Überhitzung im Unterbau und der Verschmutzung der Gasbrenner. Durch die Überlastung könnte das Gerät erheblich beschädigt werden und jeglicher Gewährleistungsanspruch erlischt.

Beachten Sie also folgendes:

- Vermeiden Sie beim Grillen möglichst eine Verschmutzung der Steine
- Kontrollieren Sie die Steine regelmäßig auf eventuelle Verschmutzungen
- Entnehme Sie die Steine bei Außerbetriebnahme des Gerätes und reinigen/ trocknen diese sorgfältig
- Kontrollieren Sie täglich die Brennerrohre auf eventuelle Verschmutzungen. Entfernen Sie diese vorsichtig und beschädigen Sie nicht die Ausströmdüsen
- Kontrollieren Sie im Betrieb regelmäßig das Flammenbild. Gelbe Flammen deuten auf Verschmutzungen hin, wodurch die ordnungsgemäße Verbrennung des Gases nicht mehr gewährleistet ist und die Leistung des Gerätes gemindert wird.
- Decken Sie das Gerät im Betrieb keinesfalls ab
- Lassen Sie alle Unregelmäßigkeiten von Ihrem MULTI-Fachhandelspartner prüfen und ggf. Instand setzen.
- Unterziehen Sie das Gerät außerdem einer regelmäßigen Wartung durch Ihren Fachbetrieb

Für weitere Fragen stehen wir gern zu Ihrer Verfügung

Ihr MULTI-TEAM