

## GAS-GRIDDLEPLATTE

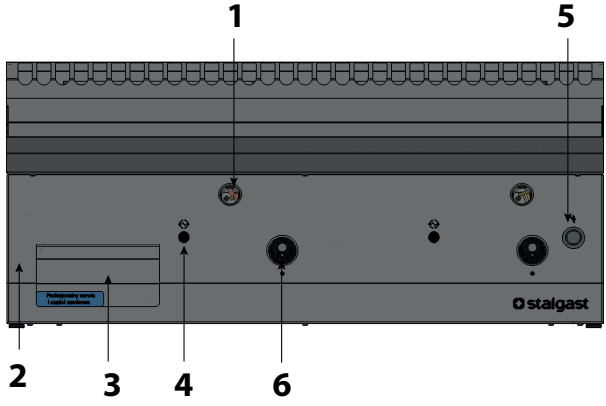


DE

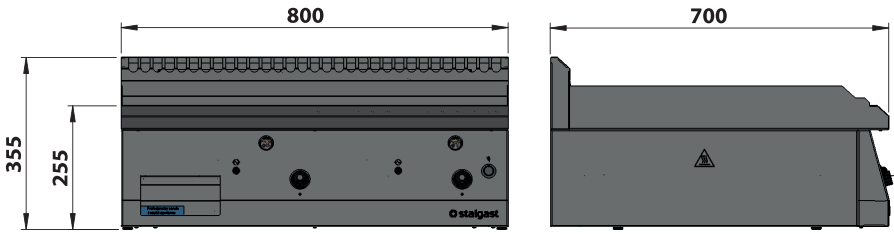
---

**Gebrauchsanweisung / Anleitung für den Installateur  
Übersetzung des Originals**

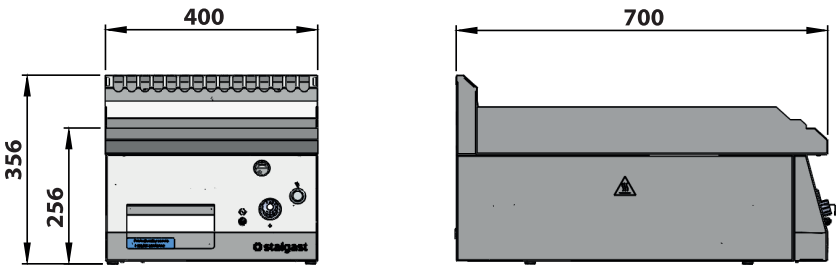
1



2



3



# Bedienungsanleitung

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen. Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten. Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung ! Wenn der Grill während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden!**
- Vor der ersten Inangangsetzung des Grills sollte man sich gründlich mit der Gebrauchsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekannt machen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

### **Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.**

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein.
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbständig – dies könnte lebensgefährlich sein.
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose ziehen könnte oder über es stolpern könnte.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wird, sollte es ausgetauscht werden. Ein nicht trennbares Kabel kann in speziellen Reparaturbetrieben oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Man sollte sicherstellen, dass der Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht trennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist.
- Den Anschluss des Grills an die Gasinstallation oder an die Gasflasche mit Flüssiggas und deren Regulierung sollte ausschließlich durch einen zugelassenen Installateur der Gasgeräte, der über eine aktuelle Qualifikationsbescheinigung „E“ im Bereich der Wartung der energiebetriebenen Geräte und Installationen besitzt vorgenommen werden.
- Das Gerät ist an den Gas und den Druck angepasst, die auf dem Leistungsschild angegeben sind.
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitroh-

toffe.

- Das Kochfeld und die Arbeitsplatte werden während des Betriebs heiß. Heiße Elemente nicht berühren die Speisen mit Schutzhandschuhen auf die Herdplatten übertragen. Verwenden Sie beim Kochen eine geeignete Gabel und Zange und lehnen Sie sich nicht zu weit an die heiße Arbeitsfläche heran. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände wie Werkzeuge oder Kleidung in den Kaminöffnungen hinten an der Platte zurückbleiben, da sie die Ableitung von Verbrennungsgasen blockieren und schädliche Dämpfe erzeugen können.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Arbeitsplatte stellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man darf den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen. Die erhitzten Öle und Fette können infolge der Überhitzung sich selbst entzünden.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Eine entsprechende Klemme befindet sich neben dem Kabeleingang (der Verbindungsdose).
- Es ist verboten, das Wasser auf die erhitzte Arbeitsplatte zu gießen, da dies eine irreversible Beschädigung der Platte, und, im Falle des Gießens des Wassers auf heißes Öl, eine Entzündung des Öls und den Brand zur Folge haben würde.
- Beim Iodernden Feuer im Plattenbereich, die Gas- und Stromversorgung vorsichtig abschalten. Achten Sie dabei darauf, dass niemand gefährdet wird. Dann mit einem geeigneten Feuerlöscher (Pulver oder Schaum) die Flamme löschen, und ggf. die Feuerwehr rufen.

#### 1.1. Im Falle des Verdachts eines Gasaustritts darf man folgendes nicht tun:

- Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines durch Schlag entstehenden Funkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- **Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszufluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden. Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.**
- Im Falle einer mehrtägigen Nutzungspause sollte das Hauptventil an der Gasinstallation verschlossen werden und bei der Nutzung der Gasflasche sollte dies nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gasspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendigung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

## 2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

Der Gasgrill Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in der Gemeinschaftsverpflegung, Bars, Restaurants u.ä. bestimmt. Das Gerät ist für die Wärmebearbeitung der Produkte auf dünner Fettschicht vorgesehen. Der Grill darf nicht anders verwendet werden, als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

## 3. DIE TECHNISCHEN DATEN

Die Frontalausstattung des Gerätes (seite 2): **1** - Das Kontrollöffnung für die Pilotflamme, **2** - Das Steuerungspanel, **3** - Die Schublade für die Abfälle von der Platte, **4** - Sicherheitsthermostat, **5** - Schalter Funkengenerator, **6** - Der Drehknopf des Gasventils

Technische Parameter des Gerätes		
Die katalognummer	SL371* / SL3714* 9730* / 9736*	SL372* / SL3718* 9731* / 9737*
Höhe	250 mm	250 mm
Breite	400 mm	800 mm
Tiefe	700 mm	700 mm
Gas-leistung	6.5 kW	13 kW

Die arbeitsfläche der platte	0.23 m <sup>2</sup>	0.47 m <sup>2</sup>
Gewicht	41 kg	90 kg
Spannung	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
Die schutzstufe gegen wasser	IP21	IP21

Tabelle 1.1

Die Gasgrills treten mit folgenden Grillplatten-Varianten auf: glatte, glatt-geriffelte, geriffelte.

#### 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Ingangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass der Geräteraum gut belüftet ist und die Abluft ausreichend und ungehindert zur Verfügung steht. Überprüfen Sie, ob die Gasableitungssysteme und -einrichtungen (Ventilatoren, Hauben) gut genug sind, um den Raum in einem guten Zustand zu halten. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung. Der Endverbraucher ist für die Reinigung und Benutzung des Gerätes gemäß dieser Anleitung verantwortlich. Bei Problemen mit dem Gerät wenden Sie sich bitte an Stalgast.
- Vor der Inbetriebnahme der Platte sicherstellen, dass keine Gegenstände die Frischluftzufuhr zu den Brennern behindern (z.B. Löcher in der Kammer hinter der Tür).
- Vor Inbetriebnahme der Fritteuse sicherstellen, dass sich keine brennbaren Stoffe (Flaschen, Papier) in der Nähe des Gerätes oder in der Kammer hinter der Tür befinden.
- Das Gerät ist mit einem Temperaturregler ausgestattet, mit dem Sie die Temperatur der Platte im Bereich von 60 bis 280 °C einstellen können. Das Gerät ist zusätzlich mit einem auf 370 °C eingestellten Temperaturbegrenzer ausgestattet, der die Platte vor Überhitzung schützt, was bei einer Beschädigung des Temperaturreglers passieren kann. Nach dem Auslösen des Sicherheitsthermostats kann das Gerät nach dem Abkühlen der Platte und nach dem Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats - rote Taste auf dem Bedienfeld - neu gestartet werden.
- Das Gerät wurde mit einem elektrischen Zündapparat (Funkengenerator) ausgestattet, der den täglichen Betrieb – die Ingangsetzung des Hauptbrenners ermöglicht.
- Im Moment, als das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht wird das Thermostat-Ventil den Gaszufluss zum Hauptbrenner abschneiden. Nach dem Sinken der Temperatur der Platte wird das Ventil automatisch den Gaszufluss öffnen und die Temperatur der Arbeitsplatte steigt an.
- **Es ist sehr wichtig bei der ersten Nutzung den Prozess des „Ausbrennens“ des Grills durchzuführen. Dies sollte (während des ersten Anschlusses des Gerätes) folgendermaßen gemacht werden:**
  - die Isolationshülle von der Arbeitsplatte nehmen, die Oberfläche mit Hilfe der Reinigungs- und Fettlösungsmittel reinigen;
  - das Gerät einschalten und die Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes auf 150 °C einstellen
  - Nach dem Erhitzen etwa 20 Min abwarten und den Grill ausschalten
  - Die Arbeitsplatte ist aus einem korrosionsanfälligen Stahl, jedoch von großer Wärmeleitfähigkeit ausgeführt, daher sollte man an die Pflege der Oberfläche mit Öl/Fett denken.
- **Während des Bratens sollte die Temperatur der Platte durch den Temperaturregler kontrolliert werden.**
- Das Gerät ist mit einem ausschließbaren Behälter für verbrauchtes Öl, Reste und Abfälle ausgestattet.
- Zum Zwecke der Entfernung des Schubladeninhalts sollte die Schublade hinausgeschoben werden und der Inhalt sollte in den Müllkorb hinausgeworfen werden.

##### 4.1. Ingangsetzung des gerätes

Zum Zwecke der Ingangsetzung des Grills sollte die Flamme des Kontrollbrenners (Pilotflammenbrenners) eingeschaltet werden (der Kontrollbrenner verhindert einen unkontrollierten Gasausfluss). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Der Drehknopf des Ventils hineingedrückt werden und, indem man den Drehknopf in dieser Position hält, sollte der Funkengenerator in Gang gesetzt werden (silberner Knopf Nr.5 auf dem Bild 1)
- Durch die Kontrollöffnung Nr. 1 auf dem Bild 1 im Panel prüft man die Tätigkeit des Kontrollbrenners – die Flamme sollte in hellem, blauem Farbton leuchten. Indem man den Drehknopf des Ventils etwa 20 Sekunden lang hält wärmt man das Thermoelement auf.
- Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, den Drehknopf loslassen, die Flamme des Kontrollbrenners erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Flamme des Kontrollbrenners erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.

- Mit dem Hauptdrehknopf stellen wir den gewünschten Temperaturwert der Platte ein.



Position auf dem Zifferblatt	Ungefähre Plattentemperatur [°C]
1	60
2	90
3	140
4	180
5	200
6	230
7	275

Nach dem Erreichen der eingegebenen Temperatur wird das Ventil den Gaszufluss zum Brenner abschneiden. Als die Platte sich abkühlt wird das Ventil den Gaszufluss einschalten und den Hauptbrenner in Gang setzen – sowie die Temperatur dauerhaft aufrechterhalten.

- Zum völligen Ausschalten des Grills sollte man den Drehknopf in die Position des Punktes drehen. Die Pilotflamme erlischt.

## 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungstätigkeiten sollte das Gerät von der Spannungsquelle getrennt werden.

**Die tägliche Wartung** besteht in der Reinigung der Platte und dem Entleeren der Schublade für die Abfälle.

- Die Stahlplatte und die Schublade sollten mit einem in Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Tuch abgewaschen und dann mit einem trockenen Tuch abgewischt werden, und die Platte sollte mit einer dünnen Ölschicht versehen werden.
- Die Chromplatte sollte mit Wasser oder Eis gewaschen werden, nachdem die Platte zuvor auf 120-130 °C erhitzt wurde. Die Chromplatte sollte nicht mit scharfen oder schabenden Werkzeugen gereinigt werden.

**Verwenden Sie keine direkten Hochdruckwasserstrahlen (z.B. von einem Hochdruckreiniger) zur Reinigung des Gerätes, da dies die internen Komponenten des Gerätes beschädigen kann.**

Wenn das Gerät über eine längere Zeit nicht benutzt wird, sollte man an die Einfettung der Arbeitsplatte denken.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas - und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren
- Die Lüftungsinstallation richtig funktioniert

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet.

Die einmal **im Monat** durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 6. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Kontrollbrenners	
	Beschädigtes Gasventil	
<b>Man kann die Pfanne nicht einschalten</b>	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Hauptbrenners	
	Beschädigtes oder schlecht angeschlossenes Thermoelement	
	Beschädigtes Gasventil	

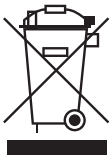
<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	Falsche Menge der zum Hauptbrenner gelieferten Luft	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verschmutzter Hauptbrenner	
<b>Zu niedrige Temperatur des (Brenner-) Gehäuses</b>	Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Beschädigtes Gasventil	
<b>Kein Funke am Kontrollbrenner nach dem Einschalten des Generators – Knopf am Panel</b>	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V - Stecker
	Beschädigter Funkengenerator	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE

## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Service-dienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

# **Anleitung für den Installateur**

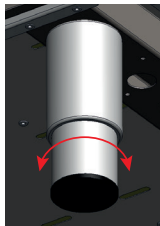
## 1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Blatt des Gerätes ist auf einem Untergestell mit vier Beinen, mit deren Hilfe der Grill ausnivelliert werden kann befestigt. Das Ausnivellieren ist möglich im Bereich von  $\pm 10$ mm.

Die Hauptelemente des Gerätes sind: das Blatt mit einer erhitzbaren Arbeitsplatte, das Gasventil und der Hauptbrenner mit einer Leistung von 6,5 kW. Am Panel ist der Drehknopf des Gasventils, der Knopf des Funkengenerators, das Sicherheitsthermostat und die Schublade für die Abfälle von der Arbeitsplatte angebracht. Das Gerät ist mit einem Düsen-Set ausgestattet.

## 2. DIE INSTALLATION DES GRILLS

Der Grill mit dem Untergestell sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Als nächstes sollte der Grill mit dem Untergestell mit Hilfe der Beine am Gehäuse oder am Untergestell des Grills ausnivelliert werden.



Ausnivellieren des Gerätes

DE

Der Grill sollte so aufgestellt werden, dass er zumindest von der Vorderseite aus zugänglich ist.

Wenn das Gerät an einer Zimmerwand aufgestellt wird, sollte der Mindestabstand betragen:

- von einer nicht brennbaren Wand, je nach Einstellung,
- von einer geschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus brennbarem Material, die verputzt oder in gleichwertiger Weise geschützt ist, nicht weniger als 30 cm,
- von einer ungeschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus Holz oder anderen brennbaren Materialien, nicht weniger als 60 cm.

Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden.

**Das Gerät wird für die Bedienung mit einer bestimmten Gasart verkauft, gemäß dem Zertifikat auf dem Typenschild. Jegliche Änderungen der Gasart dürfen ausschließlich von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden und müssen in der mit dem Gerät gelieferten Garantiekarte enthalten sein. Die vom Hersteller versiegelten und abgesicherten Geräte dürfen nur nach Genehmigung und Schulung durch den technischen Dienst von STALGAST von qualifizierten Installateuren bedient werden.**

## 3. ANSCHLUSS

### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert: (IEC 60417-5021).



**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben

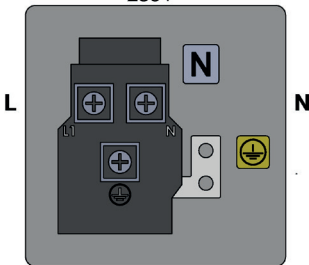
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



### Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein (Typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!

230V



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nullleiter (blau)

L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

### Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden.

### 3.2. Bedingungen des anchlusses an das gasnetz

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert werden soll, muss den Richtlinien der geltenden nationalen Vorschriften entsprechen. Wenn das Gerät in einem anderen Land installiert werden soll, müssen bei der Installation die geltenden nationalen Vorschriften beachtet werden.

Grillplatten (Bratplatten) können wie folgt montiert werden:

Geräte des Typs A: kein Anschluss an den Rauchabzug zwecks Ableitung verbrannter Gase; der Raum muss mit Einrichtungen (Ventilatoren oder Hauben) ausgestattet sein, die in der Lage sind, den Raum gesund zu halten und Schadstoffkonzentrationen zu vermeiden.

Geräte des Typs B2: vorgeschriebener Einbau unter den Hauben mit Sicherheitssystemen, die den Betrieb des Gerätes blockieren.

Gemäß den Vorschriften des Landes muss solcher Raum folgendes besitzen:

Die Grills sollten an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihnen ermöglicht, in Entfernung von den brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken.

**Achtung:** wird des Gerätes versorgt, soll die Kammer, in der sich die Platte befindet, vom Plattenkörper getrennt und mit Löchern versehen werden, um sicherzustellen, dass des Gerätes gut gelüftet ist. Die Kammer sollte nur für einen Zylinder mit einer maximalen Belastung von 20 kg ausgelegt sein. Die Ge-

samtwärmelast des Gerätes (Summe der Brennerleistung) darf keine 12kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35°C überschreiten.

**Der Grill kann an die Propan-Butan-Flasche oder die Gasinstallation nur durch eine Person angeschlossen werden, die zur Ausführung der Installationsdienstleistungen berechtigt ist. Die Anpassung des Grills an eine andere Art von Gas muss durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.**

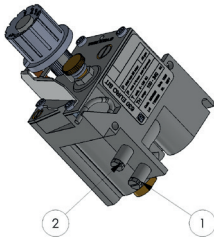
Der Flüssiggas-Grill sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 1,5m sein.

Der Erdgas-Grill (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb der Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe elastischer Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Das Gerät hat ein Anschlussende mit einem R 1/2"-Gewinde.

Bei der Erstinstallation des Gerätes und nach jedem Brennstoffwechsel (unterschiedliche Gasart) ist der Versorgungsdruck mit einem Manometer zu überprüfen. Das Druckregelventil befindet sich an der Zuleitung vor dem Ventil und kann durchs Entfernen des Frontpanels erreicht werden; nach dem Entfernen der Kappe vom Ventil und dem Anschließen des Manometers mit einem flexiblen Schlauch ist der Druck bei eingeschaltetem Gerät zu messen, und der Versorgungsdruck muss je nach Gasart zwischen dem Mindest- und dem Höchstwert liegen.

Der Versorgungsdruck des Gerätes kann am Gasventil gemessen werden. Die folgende Abbildung zeigt, wie der Druck zu messen ist.

DE



1. Versorgungsdruck des Ventils
2. Ventilausgangsdruck

**Thermostatisches Ventil**

ANGABEN ZUM GRILL 800															
Gas... Druck	Nennleistung			Reduzierte Leistung		Pilot-Spezifikationen				Verbrauch					
	Gas	Druck der Gaspessung [mbar]	[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand H[mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	Maximaler Verbrauch [m³/h]
G20	20	13.00	190 x2	C010649	12 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	einstellen	1.376	1.376
G20	25	13.00	185 x2	C010917	12x2	-	<0.25	-	-	<0.25	40x2	C010657	einstellen	1.376	1.376
G27	20	13.00	220 x2	C010650	12 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	40 x2	C010657	einstellen	1.678	1.678
G25.3	25	13.00	200 x2	C010916	12x2	-	<0.25	-	-	<0.25	40x2	C010657	einstellen	1.564	1.564
G30/ G31	28- 30/37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen	1.025	->G30
G30/ G31	37	13.00	120 x2	C010652	14 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen	1.025	->G30
G30/ G31	50	13.00	115 x2	C010653	13 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen	1.025	->G30
G31	37	13.00	130 x2	C010651	15 x2	-	< 0.25	-	-	< 0.25	20 x2	C010658	offen	1.010	-> G31

belle 3.1

DE

ANGABEN ZUM GRILL 400													
Gas... Druck		Nennleistung			Reduzierte Leistung			Pilot-Spezifikationen				Verbrauch	
												Maximaler Verbrauch	[m³/h]
Gas	Druck der Gaspesung [mbar]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand H[mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	[m³/h]
	G20	20	190	C010649	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	einstellen	
G20	25	185	C010917	12	-	-	-	<0,25	40	C010657	einstellen		0,688
G27	20	220	C010650	12	-	-	-	< 0,25	40	C010657	einstellen		0,839
G25.3	25	200	C010916	12	-	-	-	< 0,25	< 0,25	C010657	einstellen		0,782
G30/ G31	28- 30/37	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	offen	0,512	->G30
G30/ G31	37	120	C010652	14	-	-	-	< 0,25	20	C010658	offen	0,512	->G30
G30/ G31	50	115	C010653	13	-	-	-	< 0,25	20	C010658	offen	0,512	->G30
G31	37	130	C010651	15	-	-	-	< 0,25	20	C010658	offen	0,505	-> G31

belle 3.2

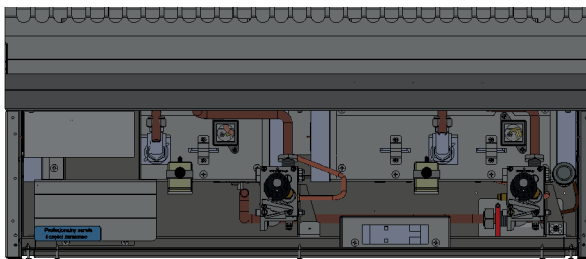
Der Grill ist an die Speisung mit folgenden Gasbrennstoffen angepasst:

Kategorie Gas	Gasart	Versorgungsdruck	Bestimmungsland
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I2EK	G20, G25.3	(20, 25) mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Die Wärmeleistung des Grill-Brenners 400x700x250: 6,5kW, 800x700x250: 13kW

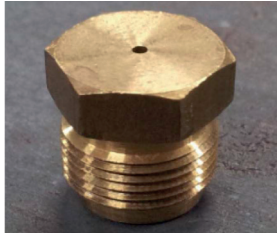
- 2H - Gasfamilie 2 Gruppe H (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2E - Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw - Gasfamilie 2 Gruppe Lw (20 mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3P - Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)
- 2K - family 2 group K (25mbar) - nitrogen-rich natural gas (G25.3)

#### 4. DIE ANPASSUNG DES GERÄTES AN EINE ANDERE GASART



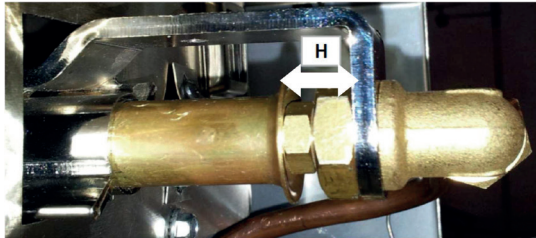
Gesamtansicht

1. Die Düse im Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind im Punkt 3 der Anleitung, Tabelle 3.1 / 3.2 angegeben.

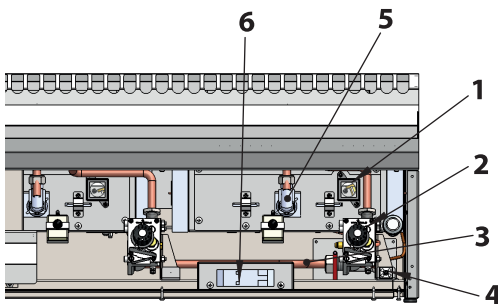


**Hauptdüse**

2. Die die Muffe im Gehäuse des Brenners befestigende Schraube abschrauben, die Muffe in dem Gehäuse, bis zur Position, wie in der Tabelle 3.1 / 3.2 dargestellt, heraus- oder hineinschieben.

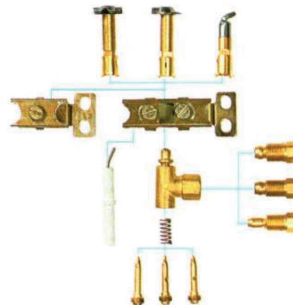
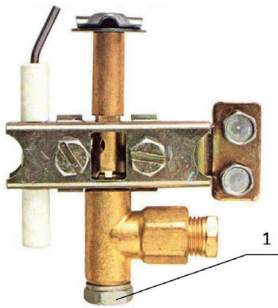


**Die Position der regulierenden Muffe**



1. Hauptbrennerflamme Zündflammenkontrollblick
2. Thermostatisches Ventil
3. Versorgungsrohr
4. Elektrischer Würfel
5. Düsenrohrkrümmer
6. Funkenerzeuger

3. Stellen Sie den Gasfluss am Zündbrenner ein - wechseln Sie die Zünddüse nach Tabelle 3.1 / 3.2 , nachdem Sie die Schraube 1 herausgedreht haben, und stellen Sie die Luft am Verschlussring des Zündbrennergehäuses ein.





**Die Düse des Kontrollbrenners**

**Achtung:**

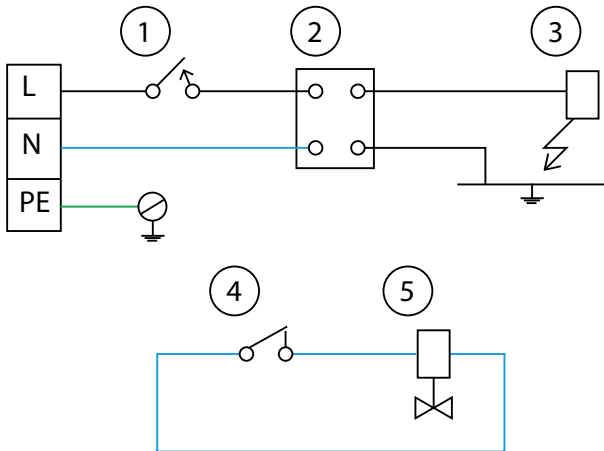
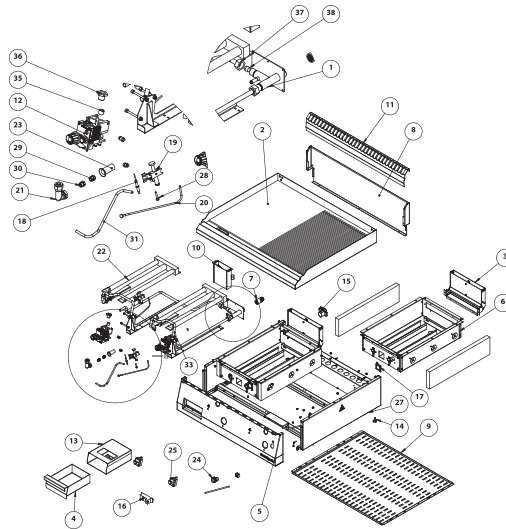
**Nach der Änderung der Gasart sollte man Folgendes beachten**

- Alle Injektoren gemäß Tabelle 3.1 / 3.2 austauschen.
- Ersetzen Sie die Dichtungen und versiegeln Sie mit hitzebeständiger roter Farbe die Elemente, die den Vorschriften unterliegen (Luftbuchsen).
- Überprüfen Sie das Gassystem auf Undichtigkeiten (insbesondere in der Nähe von Anschlüssen).
- Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion der Brenner, die Farbe und die Stabilität der Flamme.
- Bereiten Sie ein neues Typenschild für das Gerät vor und bringen Sie es an, um den Status des Geräts nach der Änderung deutlich zu machen.

**5. DIE AUFSTELLUNG DER ERSATZTEILE**

Pos.	Bezeichnung des Teils	Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Grill-Kollektor 800	19	Flamme Pilot
2	Glatt gerillte Grillplatte 800	20	Thermoelement 270
3	Gasgrill-Schornstein	21	12mm Rohrkrümmer
4	Abfallbehälter	22	Grill-Brenner
5	Frontplatte	23	Luftregler
6	Brennerwanne	24	Schalter
7	Reduktion	25	Sicherheitsthermostat 360°C.
8	Schornsteinboden 400	27	Gehäuse
9	Untere Abdeckung 400	28	Zündbrennerdüse
10	Begleitende	29	Hauptbrennerdüse
11	Kaminabdeckung	30	Hauptbrennerdüse
12	Grill-Ventil	31	Linkes Zündbrennerrohr fi 6x1
13	Behältergehäuse	32	Rechtes Hauptbrennerrohr fi10x1
14	Fuß 20xM06x20	33	Linkes Hauptbrennerrohr fi10x1
15	Abzweigdose KAD02 / 3	35	12mm Hülse
16	Stromerzeuger	36	Ventilkappe
17	Masche	37	Verteilermutter
18	Elektrode	38	Sammler 12-mm-Hülse

## 6. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf
2. Regler des Zündfunkengeners
3. Elektrode
4. Sicherheitsthermostat
5. Thermoelement

## 7. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig.</li> <li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermoelement.</li> </ul>
<b>Der Hauptbrenner funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig.</li> <li>• Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> <li>• Der Sicherheitsthermostat funktioniert nicht.</li> </ul>

<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich.</li> <li>• Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen.</li> </ul>
<b>Falsche Temperatur der Platte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Platzierung der Zündelektrode in der Zündbrennergruppe.</li> <li>• Trennen des Zündkabels, das den Funkenerzeuger mit der Zündelektrode verbindet.</li> <li>• Der Funkenerzeuger ist defekt.</li> <li>• Das Netzkabel ist defekt.</li> </ul>
<b>Die Gasventilgriffe sind verriegelt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasventile schmieren.</li> <li>• Die Gasventile sind defekt.</li> </ul>

## 8. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente des Grills können nach der Entfernung des Panels – des vorderen Gehäuses ausgetauscht werden. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte der Gaszufluss zum Gerät geschlossen werden und der Strom abgeschaltet werden. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

### a. Das Gasthermostatventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 10mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 10
- den Ventil-Sensor aus dem Nest am Boden der Platte herausnehmen
- das Gasventil von dem Tragarm abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

### b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 10
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### d. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### e. Funkengenerator

- den Kasten öffnen, in dem sich der Generator befindet – den Deckel abschrauben
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### f. Der Hauptbrenner

- das vordere Panel abschrauben
- von der Heizplatte die Abdeckung des Ölablasses abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- die die Abdeckung des Brenners befestigenden Schrauben (6 Stück) abschrauben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### g. Sicherheitsthermostat

- den Sensor des Sicherheitsthermostats aus dem Sockel am Boden der Platte herausnehmen
- die Stromleitungen von dem Thermostat abschalten
- das Thermostat austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

**ACHTUNG: Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden.**



**Stalgast Radom Sp. z o.o.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalghost@stalghost.com**

• DE •  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 Bremen;**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalghost@stalghost.de**  
**www.stalgast.de**

• EN •  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**

• FR •  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**  
• ES •  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**info@stalghost.es**  
**www.stalgast.es**