

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



CODE **613033**
MODELL **GR70G7**
BESCHREIBUN **GASGRILL MIT LAVASTEINPLATTE TOP**

DIREKTER GRILL ODER LAVASTEINGRILL

Allgemeine Hinweise

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Anforderungen der örtlichen Normen entwickelt. Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen. Jeder andere Gebrauch gilt als nicht ordnungsgemäß. Es ist für den Einsatz in

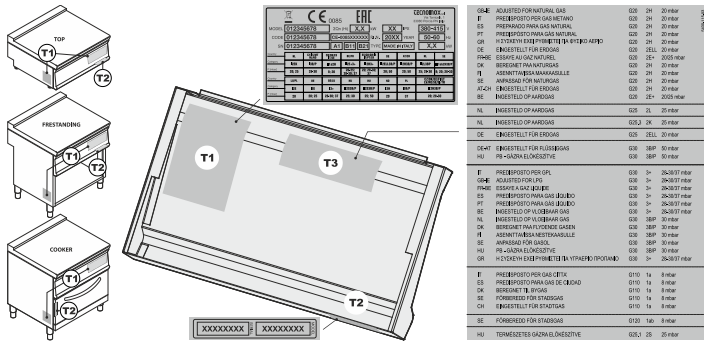
Großküchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal betrieben werden. Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden. Das Gerät sollte jährlich einer Kontrolle durch Fachpersonal unterzogen werden. Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

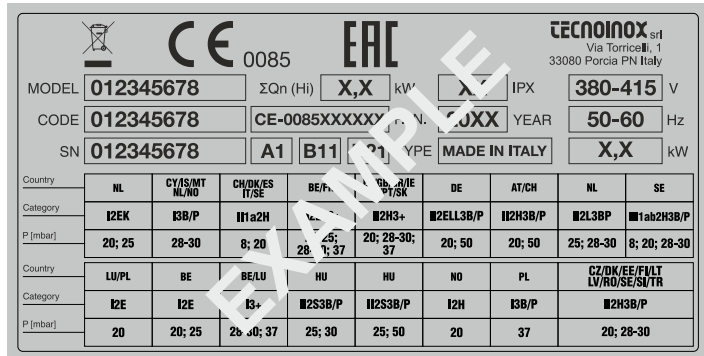


Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen angeschossen, installiert und gewartet werden.

Angaben zum Gerät



Das Typenschild „T1“ Abb. 1 befindet sich hinter dem Bedienfeld (im Gerät). Es enthält folgende Daten:



Das selbstklebende Polyester-Zusatzschild befindet sich neben dem Typenschild und enthält alle Informationen zur Gaseinstellung des Gerätes.

GB-IE	ADJUSTED FOR NATURAL GAS	G20	2H	20 mbar
IT	PREDISPOSTO PER GAS METANO	G20	2H	20 mbar
ES	PREPARADO PARA GAS NATURAL	G20	2H	20 mbar
PT	PREDISPOSTO PARA GAS NATURAL	G20	2H	20 mbar
GR	Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΧΕΙ ΡΥΘΜΙΣΤΕΙ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙ	G20	2H	20 mbar
DE	EINGESTELLT FÜR ERDGAS	G20	2ELL	20 mbar
FR-BE	ESSAYE AU GAZ NATUREL	G20	2E+	20/25 mbar
DK	BEREGNET PAA NATUR GAS	G20	2H	20 mbar
FI	ASENNTTAVISSA MAKSIMILINEN SUURETUS	G20	2H	20 mbar
SE	ANPASSAD FÖR NATUR GAS	G20	2H	20 mbar
AT-CH	EINGESTELLT FÜR ERDGAS	G20	2H	20 mbar
BE	INGESTELD OP NATUR GAS	G20	2E+	20/25 mbar

Das selbstklebende Polyester-Zusatzschild befindet sich neben dem Typenschild und enthält alle Informationen zur Gaseinstellung des Gerätes.

Das Gerät mit der Breite 35 oder 40 cm ist mit einem Brennersatz und einer Rampe für den Gasanschluss ausgestattet.

Das Gerät mit der Breite 70 oder 80 cm ist mit zwei Brennersätzen und einer Rampe für den Gasanschluss ausgestattet.

Der Anschluss an die Gasleitung entspricht den Vorschriften der Normen EN 10226-1 und befindet sich an der Geräteunterseite. Der Gerätekorpus besteht aus Edelstahl, die Brenner sind aus Stahl.

Alle Modelle verfügen über höhenverstellbare Stellfüße. Die Hauptgasleitung ist aus verzinktem Stahl gefertigt. Die Verbindungsleitungen zwischen dem Hahn und dem Brenner bestehen aus Kupfer.

Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.



Netzanschluss

Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Gaseinstellung des Gerätes (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung vergleichen.




Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“). Vor dem Anschluss des Gerätes an das Gasnetz ist auf dem Typenschild zu prüfen, ob das Gerät für die erhältliche Gasart vorbereitet und geprüft ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der bauseitig vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt „UMSTELLUNG UND ANPASSUNG“.

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines zugelassenen Absperrhahns durchgeführt werden. Bei der Verwendung von Schlauchleitungen müssen diese entsprechend der gültigen Normen aus rostfreiem Stahl bestehen. Während der

Installation sind alle geltenden Vorschriften und Normen einzuhalten:

- Sicherheitsvorschriften
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Brandschutzvorschriften.
- CEI-Normen (nur für Italien).

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die entstehenden Kochdämpfe abzuleiten. Das Gerät ist an der Rückseite mit einer Potentialausgleichsklemme „“ (Abb.1) ausgestattet. Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden. Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten. Die anliegenden Oberflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. ein Lecksuchspray verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen verwenden!



Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen, die aufgrund der Nichtbeachtung der Installations- bzw. Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

▪ Abgasabführung

Für dieses Gerät der Bauart A1 ist kein Anschluss an einen Kamin notwendig.

▪ Druckkontrolle

Der Netzdruck muss der Düsentabelle entsprechen, die von der Art des gelieferten Gases abhängt.

sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, den Gasversorger benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor die Ursache geklärt und behoben ist.

Der Netzdruck kann mit einem U-Rohrmanometer (Mindestdefinition 0.1 mbar) gemessen werden, das an den

Druckhahn „**P**“ (Abb. 6) auf der Geräterückseite angeschlossen werden kann.

1. Die Schraube und Dichtungsscheibe „**Y**“ (Abb. 6) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
2. Das Gerät gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
3. Das Manometer entfernen und die Schraube und Dichtungsscheibe „**Y**“ (Abb. 6) wieder auf dem Druckanschluss anbringen.

Veränderung von Brenngas - Umwandlung

Wenn die Gasversorgung des Aufstellungsraums eine andere ist als diejenige, für die das Gerät ausgelegt ist, ist eine Umstellung von einer Gasart auf eine andere erforderlich, z. B. von Erdgas auf Flüssiggas. In diesem Fall **müssen die Düsen des Hauptbrenners, des Bypasses und des Zündbrenners ausgetauscht werden.**

Auf allen Düsen ist der Durchmesser in 1/100 angegebenen; die Düsen werden in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung des Gerätes ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

Alle Anschluss-, Installations- sowie Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von Fachpersonal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!




Weitere Details entnehmen Sie der **Düsentabelle**.

Düsen austauschen und Lufteinstellung

BRENNER:

- Die Drehschalter herausziehen.
- Zum Abnehmen der Bedienblende die Befestigungsschrauben an der Blendenunterseite herausschrauben.
- Die Düse (Abb. 5) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe **Düsentabelle** Abschnitt **Technische Daten**.

LUFTEINSTELLUNG:

- Die Befestigungsschraube der Primärluft-Reglerbüchse herausdrehen.
- Die Buchse bis auf den Abstand „H“ (Abb. 7) der **Düsentabelle** verstellen.
- Die Buchse durch Festziehen der Schraube wieder befestigen. **ZÜNDBRENNER:** 

- Die Verschlussmutter (Abb. 3) herausdrehen und abnehmen.
- Die Düse des Zündbrenners „D“ (Abb. 3) entsprechend der Angaben in der **Düsentabelle** austauschen und einstellen.
- Die Mutter wieder einschrauben.

KLEINSTELLUNG:

- Die Kleinstelldüse „Um“ (Abb. 6) entsprechend der Angaben in der **Düsentabelle** austauschen und einstellen.
- Die Bedienblende und die Drehschalter wieder montieren.

Fettauffangschale

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und dem Beginn des Garvorgangs sind die Rückgewinnungswannen „V“ (Abb. 2) immer mit sauberem Wasser zu füllen. Der Betrieb des Gerätes mit leeren Schalen ist nicht zulässig. Die Schalen müssen immer mindestens 2 Litern Wasser enthalten.



Nachdem das Gerät am Ende des

Kochvorganges oder Arbeitstages abgekühlt ist, die Schale oder die Schalen „V“ (Abb. 2) entleeren.

Inbetriebnahme des Geräts und Zünden des Brenners

Den Drehschalter „A“ (Abb. 4) drücken und gedrückt halten und von „●“ auf „★“ drehen. Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter „B“ (Abb. 4) drücken, bis der Zündbrenner zündet. Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) gedrückt halten; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.



Aus



Einsch.
Zündbrenner



Brenner MAX



Brenner min

AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Den Drehschalter auf Position „★“ drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Den Drehschalter auf Position „●“ drehen.

Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch manuell mithilfe eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.



Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den Gasabsperrhahn schließen, der dem Gerät vorgelagert ist.

Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachwischen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verhalten bei Defekten

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt,

verursacht werden.

Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.



Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, den Gashahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Funktionsprüfung

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfen, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und -gruppe mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung des Gerätes vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt „Umstellung oder Anpassung“.

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen. Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Die Flamme über das Inspektionsloch „I“ Abb.2 prüfen.

Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen. Wenn das Flammenbild gelb durchgezogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner. Die Primärluftzufuhrleistung ist fix und benötigt somit keine Einstellung. Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

Bitte beachten Sie, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen.


Bevor am Gerät Eingriffe jeglicher Art vorgenommen werden, muss unbedingt der Gasabsperrhahn geschlossen werden.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.



Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei befugten Händlern bestellen.

Reinigung und Instandhaltung

 Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.

Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

Für die Reinigung das Gerät entsprechend der in Abb. „14“ bis „18“ dargestellten Prozedur demontieren.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden


Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden.

Bei der Reinigung kein Sandpapier verwenden, stattdessen kann in besonderen Fällen Bimsmehl eingesetzt werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden.

Bei der Verwendung sind Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die mindestens zu 90% biologisch abbaubar sind.

Weitere Reinigungsempfehlungen für Gasgrills

 Vor jeder Inbetriebnahme empfiehlt es sich, das Innere des Geräts regelmäßig zu überprüfen und zu reinigen, um das Verbrennen von Öl- und Fettrückständen aus früheren Garvorgängen zu vermeiden.

Bei Lavastein-Grills:

- Es wird empfohlen, die Brenneröffnungen regelmäßig mit einer Metallbürste zu reinigen, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu fördern;
- Beachten Sie, dass die Lavasteine möglichst gleichmäßig auf dem Drahtgeflecht verteilt werden müssen, wobei die folgenden Mengen einzuhalten sind:

GR35G/G6 - GR35G/0 - GR35G7	GR70G/G6 - GR70G/0 - GR70G7
3,3 kg	6,6 kg

STÖRUNGEN

Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER die Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Die für die Konstruktion dieses Apparats verwendeten Komponenten sind von bester Qualität. Defekte können auch durch Spannungsschwankungen, Staub und/oder Schmutz, die in die Komponenten eindringen, verursacht werden.

⚠ Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		HÄUFIGKEIT	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen.	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekorpus	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.		Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.		Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.		-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.		Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.	-	Ja	
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

FOLGENDES BEACHTEN

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät dient dem gewerblichen Einsatz und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur entsprechend den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften

und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.



Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton
- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).