

# ***Hähnchengrill, Gas***

***C € -0085***

***Mod. G-8P 2151363***

***DE – KAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P***

***INSTALLATIONS,- BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN***



Typ	Nennwärmebelastung (kW)	Produkt ID-Nr.
G-8P	9	CE-0085 AQ0354

TABELLE 1

Diese Anweisung für die Aufstellung, die Installation und den Betrieb gilt für unser Drehspieß-Grill für den gewerblichen Einsatz der Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub>, Bauart A1, nach EN 203-1 geprüft und CE zertifiziert. Das Typenschild ist immer in der Nähe des Gasanschlußstutzen angebracht. Es enthält alle zur Installation des Gerätes erforderliche Angaben, wie z.B. Typenbezeichnung, Nennwärmebelastung, Anschlußwert u.s.w..

### AUFSTELLUNGS- UND INSTALLATIONSANWEISUNG

KAT. II<sub>2ELL3B/P</sub> BAUART : A1

<b>Nennwärmebelastung (kW)</b>		9	
<b>Kleinstellung (kW)</b>		5	
<b>Anschlußwert</b>	<b>Nennwärmebelastung</b>		<b>Kleinstellung</b>
	<b>Erdgas LL</b> * (Hi = 8,13 kWh/mc) m <sup>3</sup> /h	1,10	0,61
	<b>Erdgas E</b> (Hi = 9,45 kWh/mc) m <sup>3</sup> /h	0,95	0,53
	<b>Flüssiggas</b> (Hi = 12,68 kWh/kg) kg/h	0,71	0,39
<b>Düsen (Ø in 1/100mm)</b>	<b>Erdgas LL 20 mbar</b>	Hauptbrenner	240
		Kleinstellung	Einstellbar
		Zündbrenner	35
	<b>Erdgas E 20 mbar</b>	Hauptbrenner	220
		Kleinstellung	250
		Zündbrenner	35
	<b>Flüssiggas 50 mbar</b>	Hauptbrenner	130
		Kleinstellung	110
		Zündbrenner	20
<b>Primärlüft Abstand X (in mm)</b>	<b>Erdgas LL</b>	Fest	
	<b>Erdgas E</b>	Fest	
	<b>Flüssiggas</b>	4	

TABELLE 2

\* Entspricht der bisher üblichen Kennzeichnung EE-H-15,0 (12,0 - 15,7) bzw. EE-L-12,4 (10,5 - 13,0).

#### ▪ SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER GERÄTE

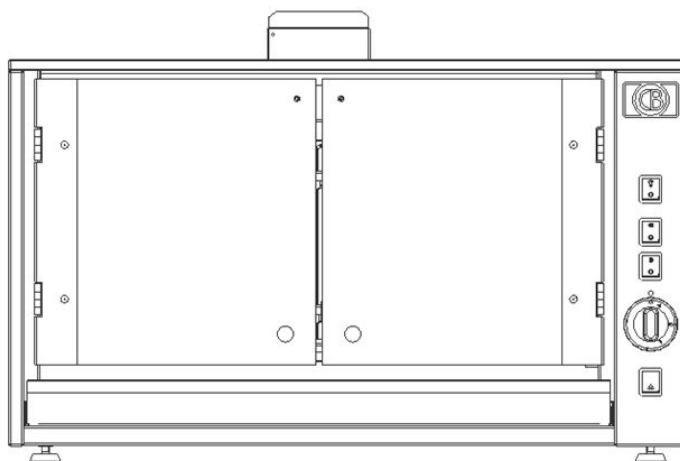


Bild. 1

#### ▪ ALLGEMEINES

Typ	Breite	Tiefe	Höhe	Gas- anschluß stutzen ISO 7-1	NWB	Kleinstellung	Grillgut Hähnchen Anzahl	Nennaufnahme bei AC 230V~
	mm	mm	mm		KW	KW		W
G-8P	880	430	530	R ½ "	9	5	8	100

TABELLE 3

#### ▪ **INSTALLATION UND ANSCHLUß**

Installation, Aufbau und eine eventuelle Fehlerbehebung dürfen ausschliesslich nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden :

- Drehspieß-Grill sind in einem gut belüfteten Raum aufzustellen, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe DVGW-Arbeitsblatt G634).
- Das Gerät aus der Verpackung befreien.
- Schutzfilm abziehen; sollten Klebereste am Gerät angehaftet bleiben, so sind diese mit einem geeigneten Lösemittel zu entfernen.
- Einen Mindestabstand von 10 cm für die Seitenwände und die Rückwand zu eventuellen Wänden aus brennbarem Material ist einzuhalten, es müssen geeignete Wärmeschutzmaßnahmen getroffen werden, z.B. Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Durch die höhenverstellbaren Füßen, Gerät waagrecht auf der Abstellfläche positionieren.
- Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist.
- Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, ist der Hersteller oder vom Hersteller beauftragten Kundendienst zu bestellen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein!

#### ▪ **GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN**

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten :

- Einschlägige Rechtsverordnungen
- Landesvorschriften wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen
- DWGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen"
- DWGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallation"
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU) und des Elektroversorgungsunternehmens (EVU)
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Einschlägige VDE Bestimmungen.

#### ▪ **ABGASABFÜHRUNG**

Da dieses Drehspieß-Grillgerät eine Nennwärmebelastung die kleiner als 14 kW ist, gehört es der Bauart A1, d.h. einen Anschluß an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich.

Hinsichtlich der Lüftung des Aufstellungsraumes verweisen wir auf das o.g. DVGW-Arbeitsblatt G634.

#### ▪ **GASANSCHLUß**

Der Gasanschluß ist gemäß dieser Anleitung und nur durch Fachpersonal durchzuführen.

Die Verbindung mit der Gasleitung kann fest oder lösbar erfolgen unter Zwischenschaltung einer DVGW- anerkannten Gasanschlußarmatur. Kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen diese aus nichtrostenden Stählen nach DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 ausgeführt sein.

Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen, welche keine Korrosion verursacht.

#### ▪ **ELEKTROANSCHLUß**

Die Übereinstimmung von Stromart und Nennspannung ist mit den Angaben des Typenschildes zu prüfen. Das Gerät wird mit Netzanschlußleitung und Stecker geliefert. Sollte allerdings die Netzanschlußleitung ausgewechselt werden, gilt der beigegegebene Schaltplan, es sind die Vorschriften nach VDE 0100 sowie ggf. solche des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens zu beachten.

Die gewählte Netzanschlußleitung darf nicht leichter als H07 RN-F nach VDE 0282 sein und einen Mindestquerschnitt von 3x1,5 mm<sup>2</sup> aufweisen.

Die Netzanschlußleitung muß durch die Zugentlastung geführt und befestigt werden.

Jeweiligen Leiter an die entsprechende Klemme festziehen.

Der Anschluß für die Verbindung mit dem Potentialausgleichsystem befindet sich auf der Rückseite des Gerätes, in der Nähe des Gasanschlusses, und ist mit dem internationalen Symbol gekennzeichnet.

Gerät nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen betreiben.

## ▪ **INBETRIEBNAHME**

Prüfen sie ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist für die Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe den Hersteller oder vom Hersteller beauftragten Kundendienst beizuholen.

- **WÄRMEBELASTUNG BEI FLÜSSIGGAS** : Die Nennwärmebelastung erzielt man mit dem Einsatz der, in der Düsentabelle angegebenen Düsen, ohne jegliche Voreinstellung. Die Zulässigkeit des Betriebes hängt vom vorhandenen Anschlußdruck ab :
  - zulässig bei einem Anschluß-Druckbereich zwischen 42.5 und 57.5 mbar
  - unzulässig falls der Druck kleiner als 42.5 mbar oder größer als 57.5 mbar ist, Hersteller der Anlage benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache noch nicht geklärt und behoben ist.
  
- **WÄRMEBELASTUNG BEI ERDGAS E UND LL** : Die Nennwärmebelastung erzielt man mit dem Einsatz der in der Düsentabelle angegebenen Düsen, ohne jegliche Voreinstellung. Die Zulässigkeit des Betriebes hängt vom vorhandenen Anschlußdruck ab :
  - zulässig bei einem Anschluß-Druckbereich zwischen :
    - Erdgas E : 17 und 25 mbar
    - Erdgas LL : 18 und 25 mbar
  - unzulässig falls der Druck kleiner oder größer , als die o.a. Grenzwerte, wist, GUV benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen bevor die Ursache noch nicht geklärt und behoben ist.

Die Wärmebelastung in Großstellung wird für den Brenner durch den Einsatz der richtigen Düsen erreicht. Eingesetzte Düse mit den Angaben der Tabelle 2 vergleichen.

Die Kleinstellwärmebelastung wird für den Brenner durch den Einsatz bzw. das Einstellen der Kleinstellschraube erreicht, die Kleinstellwärmebelastung wird jeweils im Werk für die angefragte Gasart eingestellt und versiegelt.

Eingriffe nur durch den Hersteller bzw. vom Hersteller beauftragten Kundendienst!

Der Zündbrenner bei Betrieb mit Erdgas muß mit der Zünddüse Nr. 35 und bei Betrieb mit Flüssiggas mit der Zünddüse Nr. 20 versehen sein.

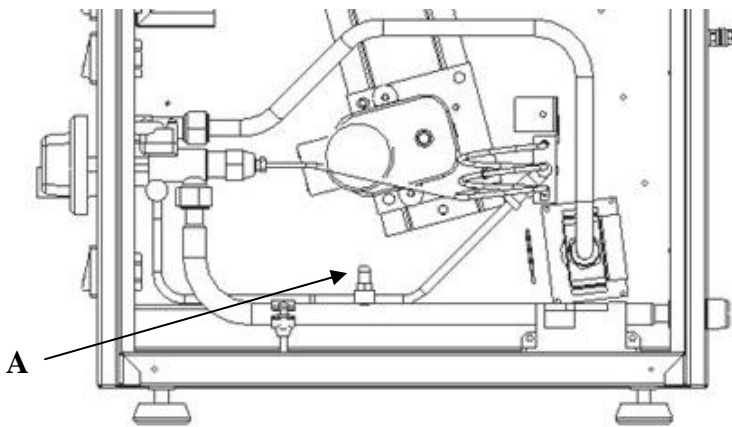
Der Betriebsheizwert ist bei dem örtlichen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen und den Einsatz der Düsen nach den Angaben der Tabelle 2 zu kontrollieren.

## ▪ **NEUINSTALLATION**

**HINWEIS** : Die Einstellschrauben der Mehrfachstellgeräte dürfen nicht verstellt werden, diese sind werkseitig eingestellt und versiegelt.

### ▪ PRÜFEN DES ANSCHLUßDRUCKES

Der Anschlußdruck ist mit einem Flüssigkeit-Druckmeßgerät (z.B. U-Rohr, Auflösung mindestens 0,1 mbar) zu messen.

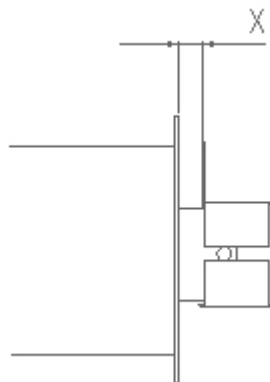


1. Nachdem die rechte Abdeckung demontiert ist, Dichtschaube des Anschlußdruckmeßstutzen lösen (Bild 2, pos. A);
2. U-Rohr-Manometer anschließen
3. Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen
4. Anschlußdruck messen
5. U-Rohr abnehmen
6. Dichtschaube anbringen, Abdeckung wieder anbringen.

**Bild. 2**

### ▪ ÜBERPRÜFUNG DER PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG

**Bild. 3**



- Der Primärluftvolumenstrom gilt als richtig eingestellt, wenn eine ausreichende Sicherheit gegen Abheben der Brennerflammen im kaltem Zustand und gegen Rückschlagen im Beharrungszustand sichergestellt ist.
- In diesen Geräten ist die Lufteinstellung bei Erdgas fest (G20-G25), bei Flüssiggas (G30) Abstand mit dem Wert der Tabelle 2 vergleichen, dazu siehe auch Bild 3.

### ▪ FUNKTIONSKONTROLLE

- Gerät gemäß Bedienungsanweisung in Betrieb nehmen
- Dichtheitsprüfung durchführen (siehe TRGI/TRF)
- Brennsicherheit beim Übergang von Groß- bis Kleinstellung prüfen
- Überzündung und regelmäßiges Flammenbild der Hauptbrenner prüfen.

### ▪ UNTERRICHTUNG DES BETREIBERS

Benutzer anhand der Bedienungsanweisung mit dem Gerät und seinem Einsatz vertraut machen und Bedienungsanweisung übergeben.

Hinweisen, daß bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinflussen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

Jährliche Kontrolle und Wartungsvertrag empfehlen.

### ▪ UMSTELLUNG ODER ANPASSUNG

Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, oder die Anpassung an eine andere Gasgruppe, z.B. von Erdgas der Gruppe LL auf Erdgas der Gruppe E, ist die unbedingt der Hersteller oder vom Hersteller beauftragter Kundendienst beizuholen.

Wartung (nur durch einen fachmann) : Das Gerät ist mindestens einmal im Jahr durch einen Fachmann prüfen zu lassen. Die Prüfung sollte die gastechnische und die elektrische Ausrüstung auf einwandfreien Zustand und Funktion kontrollieren.

**ACHTUNG** : Der Hersteller haftet nicht für Personen- bzw. Sachschäden die durch nichtordnungsgemäßer Installation oder unsachgemäßen Betrieb des Gerätes hervorgerufen werden. Außerdem dürfen Wartungs- und Reparaturarbeiten nur durch den Hersteller oder vom Hersteller beauftragter Kundendienst durchgeführt werden!

## BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNG

Drehspieß-Grill sind gewerbliche Geräte, die nur von Fachpersonal bedient werden dürfen.

Während dem Betrieb werden die Oberflächen sehr heiß, vorsichtig vorgehen!

Die Aufstellungs- und d Anschlußarbeiten dürfen nur durch ein Versorgungsunternehmen oder in das Installateurverzeichnis eingetragenes Installationsunternehmen (für die jeweilige Versorgung) ausgeführt werden die Umstellung oder Anpassung auf andere Gasarten, wenn erforderlich, dürfen nur durch den Hersteller oder vom Hersteller beauftragten Kundendienst ausgeführt werden.

Das Gerät ist in einem Raum mit ausreichender Belüftung, möglicherweise unter einer Abzugshaube, aufzustellen und zwar gemäß den Bedingungen des DWGW-Arbeitsblattes G634.

Lärminformation : Unter Berücksichtigung der Maschinenlärminformations-Verordnung vom 18. Januar 1991 handelt es sich bei diesem Gerät um ein technisches Arbeitsmittel, welches keinen Lärm verursacht oder in Sonderfällen den Schallpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

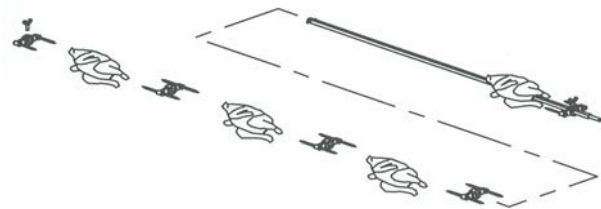
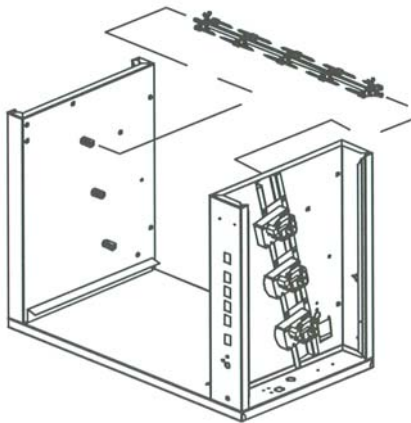
Das Gerät ist während des Betriebes zu beaufsichtigen.

Das Gerät darf bei der Reinigung weder mit einem Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

### ▪ **BESCHICKUNG**

Zur Beschickung des Gerätes wie folgt vorgehen :

**Bild. 4**



**Bild. 5**

- Die Spiesse mit einem Kochenshandschuh herausnehmen (Abb. 4): nach links drücken, um das rechte Ende loszulassen.
- Die Hähnchen gemäß Abbildung 5 aufspießen.
- Die Spiesse in den Grill wie oben beschrieben einfügen.
- Nach beendeter Grillzeit die Spiesse mit einem Küchenhandschuh herausnehmen, leicht nach rechts stossen, bis das linke Ende frei wird. Immer wie oben beschrieben vorgehen.

**Die Hände oder anderes nie in das Hähnchengrillgerät stecken, wenn dieses in Betrieb ist.**

### ▪ **GRILLZEITEN**

Die Grilldauer für Hähnchen, deren Gewicht ca. 1 kg beträgt, liegt zwischen 60 und 75 Minuten; diese Werte könnten sich auf Grund :

- der Vorheiztemperatur des Grills
- der Konsistenz des Fleisches (fettiges oder mageres)
- der Temperatur des rohen Produktes
- des gewünschten Ergebnis, tiefe Bräunung oder wenig gebräunt, verändern.

▪ **SONDERZUBEHÖR**

Zur besseren Ausnutzung des Gerätes werden andere Beschickungsmöglichkeiten angeboten, dazu verweisen wir auf Bild 6. Auf anfrage und entsprechendem Mehrpreis kann man Körbe, geschlossene Körbe, Klammerspieße, usw. beziehen.



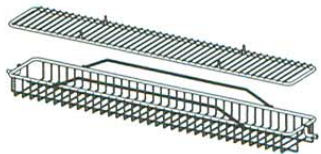
Spiess mit Klammern



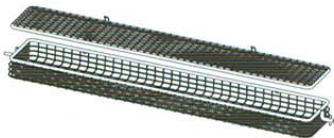
Spiesskorb



Flachkorb



Geschlossener Hängekorb



Geschlossener Hängekorb für Kartoffeln



Spezialspiess lang



Schwertspiess

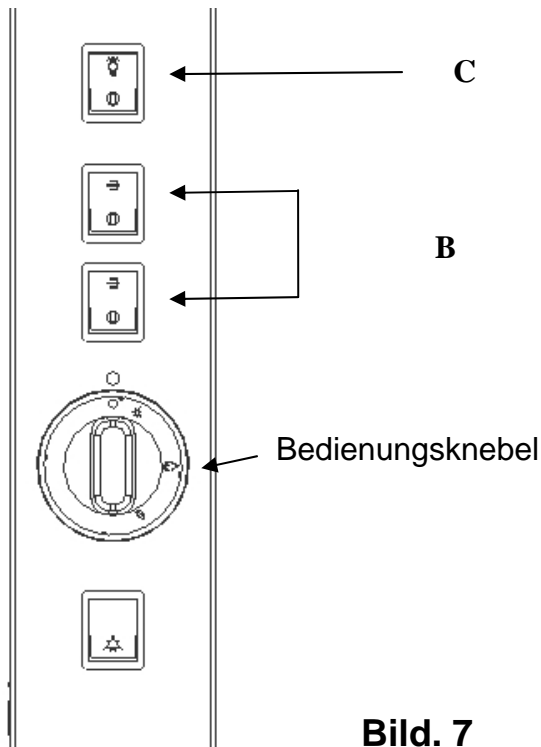
**Bild. 6**

Dieses Sonderzubehör ermöglicht das Braten und Grillen von grossen und kleinen Fleischstücke und sogar eine gemischte Beladung des Gerätes. Werden Körbe benutzt, so ist dabei zu achten, daß das Grillgut gleichmäßig verteilt ist und daß keine hängende Teile, die den Korb ausser Gleichgewicht bringen, herausragen. Bei einer gemischten Beladung des Grills, ist zu beachten, daß diese nicht in Berührung kommen und sich nicht gegenseitig stören.



## ▪ BETRIEB

Schukostecker in eine Steckdose stecken, beachten Sie bitte, dass das Netzanschlusskabel nicht auf heiße Oberflächen des Gerätes gelangt



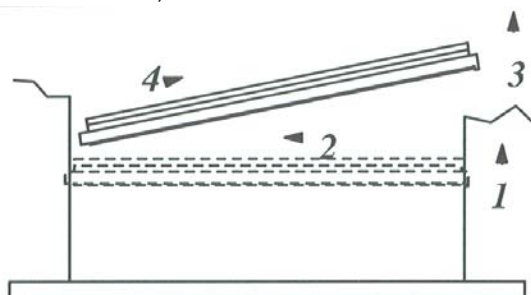
**Bild. 7**

- Gasabsperrarmatur öffnen.
- Schalter B der Getriebemotoren einschalten.
- Schalter C zur Beleuchtung des Grillraumes einschalten.
- Zur Zündung des Zündflammenbrenners Bedienungsknebel eindrücken und auf Stellung \* drehen, Knebel eingedrückt halten und gleichzeitig Zündtaste D drücken.
- Bedienungsknebel noch ca. 15 Sekunden eingedrückt halten. Sollte nach Loslassen des Bedienungsknebel die Flamme ausgehen, Vorgang wiederholen.
- Zur Zündung des Hauptbrenners Bedienungsknebel auf Großstellung bzw. auf Kleinstellung, je nach Bedarf, weiterdrehen.
- MERKE : Wir empfehlen, den Hauptbrenner erst nachdem die Getriebemotoren eingeschaltet sind, zu Zünden, andernfalls könnte das Grillgut, das sehr nahe am Brenner liegt, anbrennen.
- Zum Ausschalten Bedienungsknebel auf "Aus" Position drehen. Motor ausschalten.

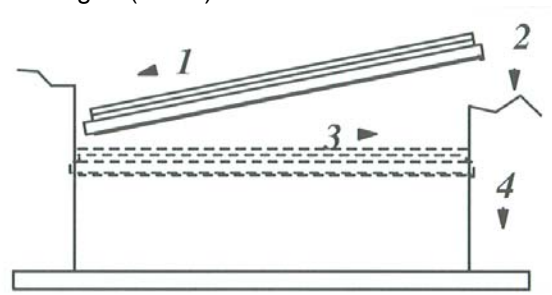
## ▪ REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Reinigungsvorgang ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen!
- Das Gerät darf bei Reinigung weder mit einem Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
- Die Reinigung des Gerätes ist sehr wichtig, denn sie gewährleistet eine einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer, ausserdem macht ein gepflegtes und sauberes Gerät dem Kunden einen guten Eindruck. Also, die Reinigung ist je nach Bedarf wie folgt vorzunehmen.
- Gerät stromlos machen und bauseitige Gaszufuhr schliessen.
- Die Fettauffangschale kann unter fließendem Wasser oder gar in der Spülmaschine separat abgespült werden.
- Die Teile aus Edelstahl, die Bedienungselemente und die Glasscheibe sind mit einem in warmem Wasser und Reinigungsmittel befeuchteten Lappen zu reinigen (keine Scheuermittel verwenden). Auch Stahlwolle sollte nicht verwendet werden, da hierdurch Rostbildungen entstehen könnten. Bei starken Verschmutzungen im Grillraum kann ein handelsüblicher Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. In diesem Fall, sind die Herstellerhinweise zu beachten.
- Das Schutzblech für den Brenner mit sorgfalt abnehmen (Bild 8), separat abspülen, überprüfen, ob alle Brenneraustrittsöffnungen frei sind, eventuell mit einer harten Bürste abbürsten, Schutzblech abtrocknen und wieder anbringen (Bild 8)

**Bild. 8**



Abnahme des Schutzbleches für den Brenner



Einsetzen des Schutzbleches für den Brenner

▪ **BESONDERE HINWEISE**

- Wie empfohlen, vorallem bei Dauerbetrieb, die Glasscheibe hin und wider zu reinigen, dazu ist ein feuchter warmer Lappen zu benutzen. Ein kalter Lappen könnte einen zu grossen Temperaturunterschied bilden und die Scheibe könnte reissen. Die Fettauffangschale ist nach jedem Grillvorgang zu Leeren.
- **MERKE** : Außer der üblichen Reinigungsarbeit, empfehlen wir, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem zugelassen Fachtechniker prüfen zu lassen. Es ist die gastechnische Ausrüstung und die elektrische Ausrüstung zu kontrollieren.
- Es wird empfohlen einen Wartungsvertrag abzuschliessen. Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, ist die bauseitig installierte Gasanschlußarmatur zu schließen, den Stecker von den Steckdose zu ziehen und eine gründliche Reinigung w.o. beschrieben vorzunehmen.

▪ **AUSWECHSELN DER LAMPE**

- Sollte die Lampe ausgetauscht werden, so ist das Schutzglas abzunehmen.
- Die Lampe mit einer neuen temperaturbeständigen Lampe zu ersetzen und das Schutzglas wider anzubringen.

▪ **VERHALTEN BEI STÖRFÄLLEN**

Im Falle einer Betriebsstörung oder ungleichmäßigen Betriebes, welches eine Gefahr darstellen könnte, ist die bauseitig installierte Gasanschlußarmatur zu schließen, den Stecker von der Steckdose zu ziehen und den Kundendienst zu benachrichtigen !

▪ **ANWEISUNG**

- Das Gerät entsprechend den nationalen Entsorgungsrechtsvorschriften entsorgen.
- Das Gerät gegen Eingriffe von nicht berechtigtem Personal immer schützen.



**DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, FALLS  
DIE VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN NICHT STRIKT BEFOLGT  
WERDEN.**