

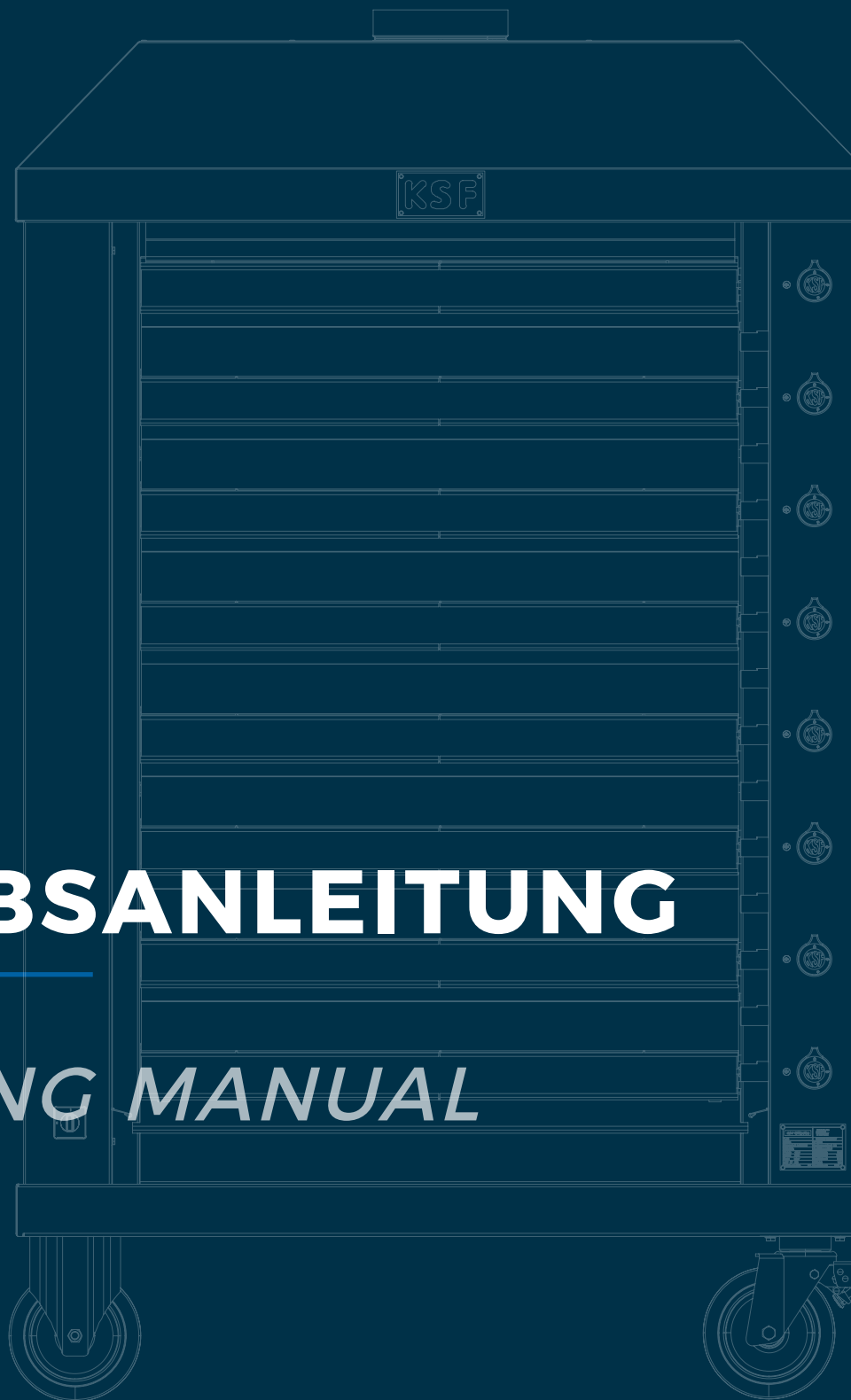


FEUER. PERFEKTIONIERT.

BETRIEBSANLEITUNG

OPERATING MANUAL

www.ksf-grill.com



Willkommen bei KSF GRILLS

GRILLEN UND FRITTIEREN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Suchen Sie ein Qualitätsprodukt, sind Sie als Profi in Sachen Gastrogrill, Fritteuse und Bain Marie bei uns an der richtigen Adresse. Und wir wissen auch, wie Sie am besten Ihre Grillgeräte reinigen.

Qualität und Know-How auf höchstem Niveau und das seit 1964 – das spiegelt ein Produkt von KSF wieder. Internationale Profis der Gastroszene vertrauen seit Jahrzehnten auf die Marke KSF Grills.

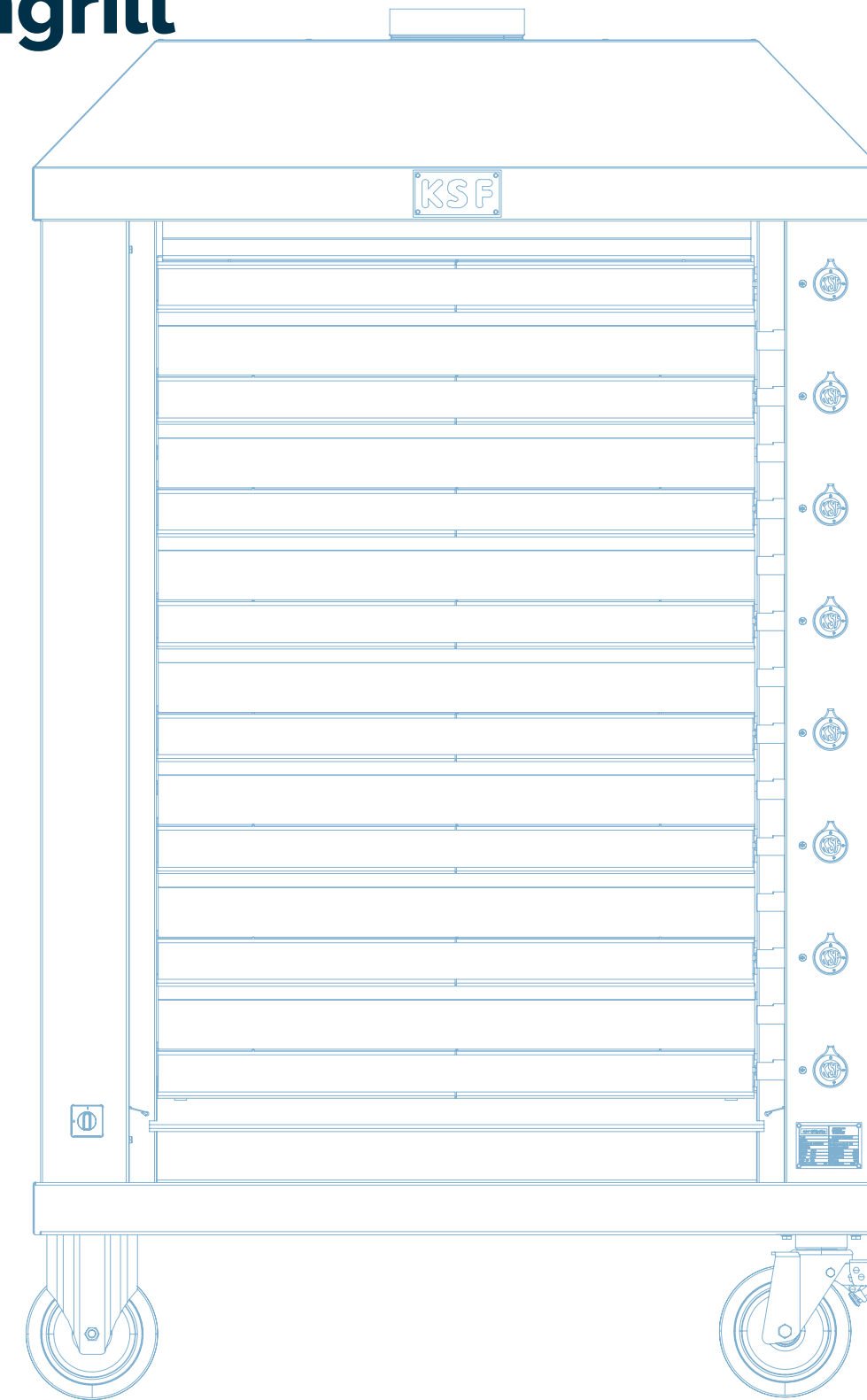
Betriebsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Hähnchengrill <i>Chicken rotisserie</i>	05
Gastrobräter <i>Catering grill</i>	15
Steakgrills <i>Steak grill</i>	29
Spanferkelgrill <i>Suckling pig grill</i>	37
Steaker®	43
Churrasco Rodizio	55
Gasfritteuse <i>Gasfryer</i>	63
Elektrofritteuse <i>Electricfryer</i>	73
Bainmarie <i>Chafing dishes</i>	89
Allgemeiner Teil <i>General description</i>	95

Hähnchengrill München

*Chicken
rotisserie
München*



Allgemeine Beschreibung für alle Größen



Beschreibung:

- 1 Knebel
- 2 Thermoelement am Brenner
- 3 Fettauffangwanne mit Ablauf
- 4 Infrarotstrahler/Rohrheizkörper
- 5 Motor-Schalter
- 6 Typenschild
- 7 Anschlussmöglichkeit für Abzugsrohr
- 8 Gasanschluss (Rückseite)
- 9 Stromanschluss (Rückseite)

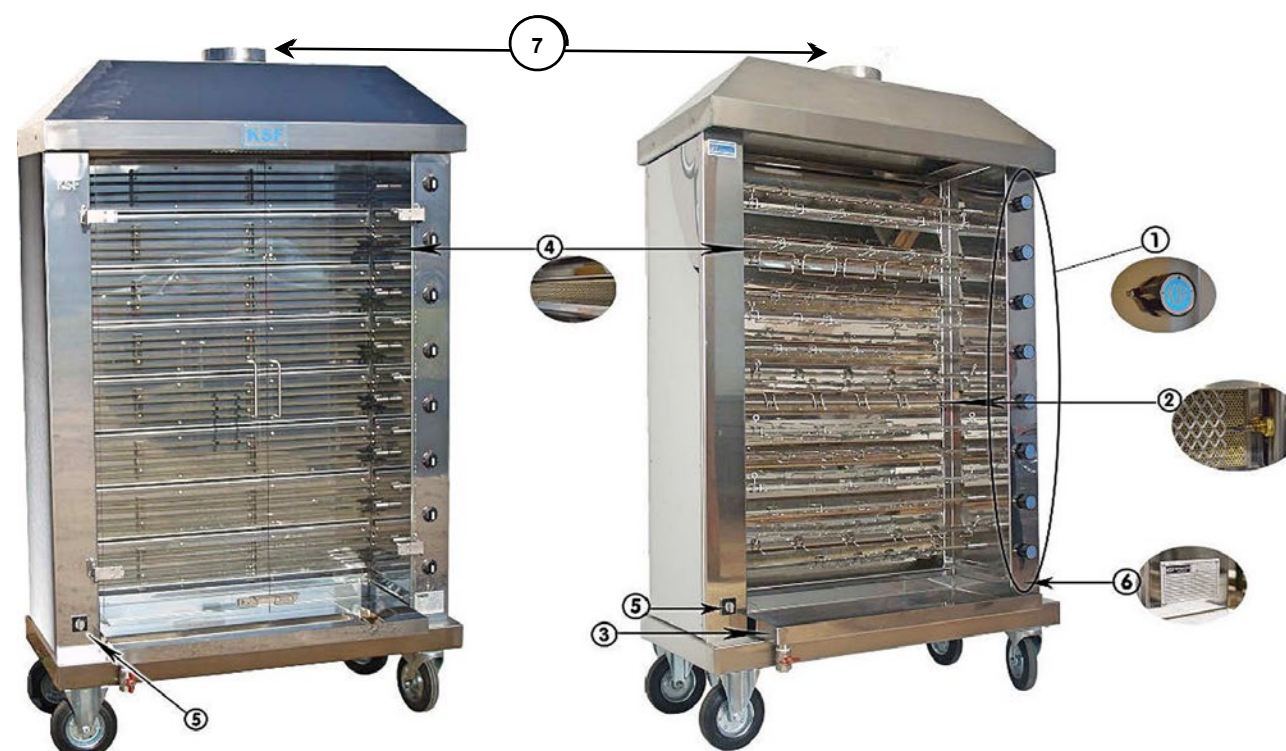


Verschiedene Spieß-Möglichkeiten

Flachkorb Spieß mit Klammern Langgabelspieß Rundkorb Spanferkelhalterung

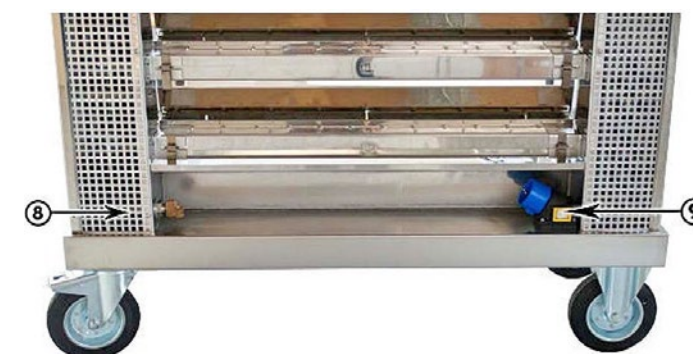


General description for all sizes



Description:

1. Knobs
2. Thermal element on burner
3. Grease collection pan with drain
4. Infrared burner/tubular heating element
5. Motor switch
6. Identification plate
7. Port for drainage pipe
8. Gas connection (rear)
9. Electric power socket (rear)



Various possible spits

Flat cage Spit with brackets Long-prong fork spit Round cage Suckling pig brackets



Reinigung und Pflege

Betrieb mit wenigen Brennern

Falls nicht alle Brenner benötigt werden, benutzen Sie bitte immer den untersten Brenner, damit kein abtropfendes oder spritzendes Fett in die Poren von stillgelegten Brennern gelangen kann. Die aggressiven Würzsalze des Fettes zerstören die Keramik-Brennersteine (Beachten Sie hierzu die Reinigungsempfehlung unten und im allgemeinen Teil).

Reinigung und Pflege

Stellen Sie sicher, daß vor dem Reinigen die Stromzufuhr unterbrochen ist !

Nach beendetem Grillen sollten alle Brenner ca. 5-10 Minuten ausgebrannt werden, damit alle evtl. in den Brenner gelangten salzhaltigen Fettspritzer verglühen. Die Brennersteine dürfen im Ruhezustand nicht dunkelgrau glänzen, sondern müssen trocken und hellgrau - fast weiß sein.

Bitte beachten Sie, daß nach dem Reinigen eventuell verschobene Brennergitter wieder in die richtige Position zurückzuschieben sind. Um dabei Verletzungen zu vermeiden sollten Arbeitshandschuhe getragen werden.

Das Reinigen des Gerätes ist im warmen Zustand am leichtesten. Die Edelstahlflächen können dabei mit allen nicht zerkratzenden Reinigungsmitteln gesäubert werden. Spießklammern sind am einfachsten zu reinigen, wenn sie einige Stunden eingeweicht waren. Die Spiegel zwischen den Brennern sind herausnehmbar und können vor dem Grillvorgang mit Alufolie umwickelt werden, die nach dem Grillen einfach nur abgenommen zu werden braucht.



Die Ventilstifte sollten an der Reibungsstelle am Ventilhals von Zeit zu Zeit - vor allem vor längerer Ruhezeit - mit einem speziellen Gasarmaturenfett eingefettet werden.

Reinigen Sie auch die Rückseite, die Brennergehäuse und besonders die Düsen und Mischrohre mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Fettablagerungen in diesem Bereich können zu Störungen führen.

Nach etwa 2500 Betriebsstunden sollte auch die Kette nachgefettet und gespannt werden. Dazu ist der Motor mit Getriebe auf einem Gleitschuh befestigt. zweckmäßiger Weise werden diese Wartungsarbeiten von einem Kundendienst durchgeführt.

Cleaning and Maintenance

Operation with a small number of burners

If not all burners are required, please always use the lowest burner so that no dripping or splattering grease can clog the pores of the burners not being used. The aggressive spice salts contained in the grease will destroy the ceramic burner stones (Please note the cleaning recommendations below and in the general section).

Cleaning and Maintenance

Before cleaning make sure that the unit has been disconnected from the power supply!

After grilling all burners should be burned clean for approximately 5-10 minutes so that any salty grease splatters which may have made their way into the burner will be burned off. When not in use the burner stones must not have a shiny dark gray appearance, but rather have to be dry and light gray, almost white.

After cleaning please make sure to return any burner screens which may have been moved to their original position. Work gloves should be worn to avoid possible injuries.

It is easiest to clean the device when it is warm. The stainless-steel surfaces can be cleaned with any non-abrasive cleaning agent. Spit brackets are easiest to clean once they have been soaked for several hours. The mirrors between the burners are removable and can be wrapped in aluminum foil before grilling. Then after grilling the foil can simply be removed.



The valve shafts should be lubricated with a special gas valve grease at the friction point on the valve stem from time to time, in particular before longer periods when the unit is not in use.

Use a grease-cutting cleaning agent to clean the back side, the burner housing and in particular the nozzles and mixing tubes. Grease deposits in this area may cause malfunctions.

After approximately 2500 hours of operation the chain should be lubricated and retensioned. For this purpose the motor and gear unit have been mounted on a slide. It is recommended that these maintenance tasks be performed by a customer service technician.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø15L (bei ‚München 8‘ Ø18L
Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll
Elektroanschluss: 1 Phasen, 230 V, 50 Hz
Elektroversion: 3 Phasen, 400/230 V, 50 Hz

Modell	München 3 Kompakt	München 4 Kompakt	München 5 Kompakt
Maße B/T/H (mm):	1080/573/1010	1080/573/1180	1080/573/1350
Gewicht ca. (kg):	105	119	133
Anzahl Spieße:	5	7	9
Modell	München 6 ES	München 7 ES	München 4 Standard
Maße B/T/H (mm):	1283/573/1520	1283/573/1690	1283/573/1180
Gewicht ca. (kg):	174	192	140
Anzahl Spieße:	11	13	9
Modell	München 6 Standard	München 7 Standard	München 8 Standard
Maße B/T/H (mm):	1283/573/1520	1283/573/1690	1283/573/2090
Gewicht ca. (kg):	174	192	222
Anzahl Spieße:	11	13	15

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

	Nennwärmebelastung						
	in Kilowatt (kW)						
Erdgas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
H und E (G20) (20 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
E+ (G20) (20 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
LL (G25) (20 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
L (G25) (25 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
	in Kilowatt (kW)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Flüssiggas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
B/P (G30) (29 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
B/P (G30) (50 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
	in Kilowatt (kW)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Elektro	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Elektrische Leistung	10,2	13,6	17,0	16,0	24,0	28,0	32,0

	Anschlusswert						
	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)						
Erdgas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
H und E (G20) (20 mbar)	1,05	1,40	1,75	2,12	3,18	3,71	4,20
E+ (G20) (20 mbar)	1,05	1,40	1,75	2,12	3,18	3,71	4,20
LL (G25) (20 mbar)	1,23	1,64	2,05	1,96	2,94	3,43	3,92
L (G25) (25 mbar)	1,23	1,64	2,05	1,96	2,94	3,43	3,92
	in Kilogramm je Stunde (kg/h)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Flüssiggas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
B/P (G30) (29 mbar)	0,60	0,80	1,00	1,28	1,92	2,24	2,56
B/P (G30) (50 mbar)	0,78	1,04	1,30	1,56	2,34	2,73	3,12
	in Kilowatt/Stunde (kW/h)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Elektro	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Elektrische Leistung	10,3	13,7	17,1	16,1	24,1	28,1	32,1

Technical Data

General Data

Gas port propane: Compression type fitting, diameter 15L (diameter 18L for 'München 8')
Gas port natural gas: Outside thread ½ inch
Electric power socket : 1 phase, 230 V, 50 Hz
Electricity version: 3 phase, 400/230 V, 50 Hz

Model	Munich 3 Compact	Munich 4 Compact	Munich 5 Compact
Dimensions W/D/H (mm):	1080/573/1010	1080/573/1180	1080/573/1350
Approx. weight (kg):	105	119	133
Number of spits:	5	7	9
Model	Munich 6 ES	Munich 7 ES	Munich 4 Standard
Dimensions W/D/H (mm):	1283/573/1520	1283/573/1690	1283/573/1180
Approx. weight (kg):	174	192	140
Number of spits:	11	13	9
Modell	Munich 6 Standard	Munich 7 Standard	Munich 8 Standard
Dimensions W/D/H (mm):	1283/573/1520	1283/573/1690	1283/573/2090
Approx. weight (kg):	174	192	222
Number of spits:	11	13	15

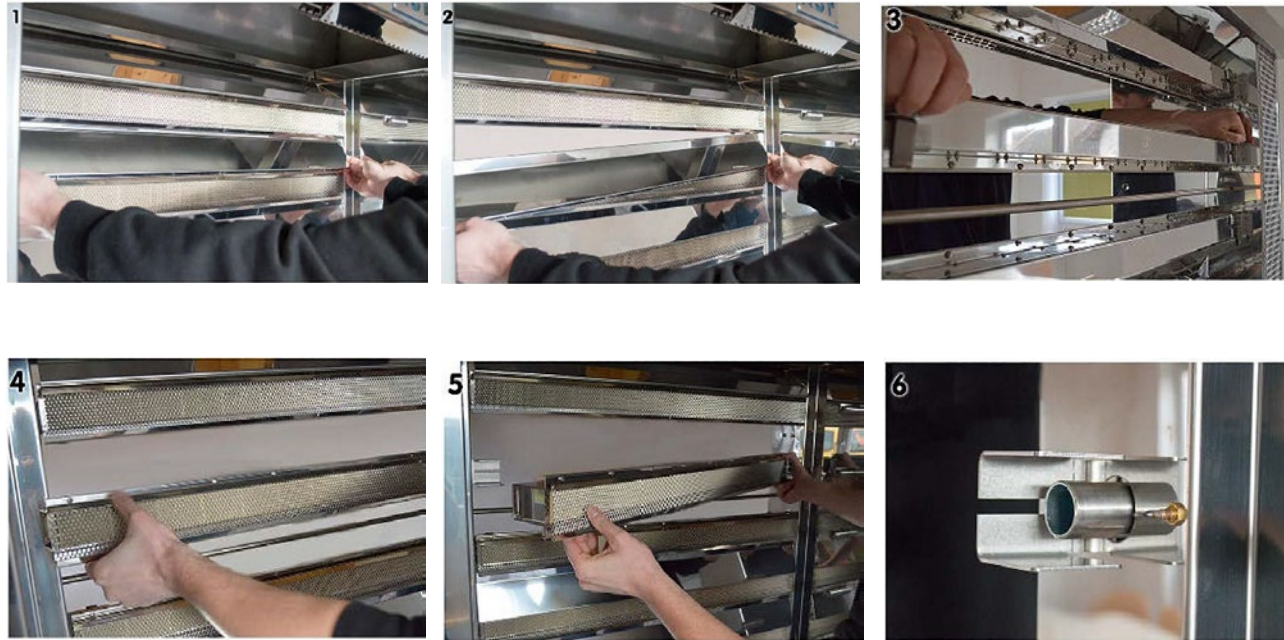
Nominal Heat Input and Connection Values

	Nominal Heat Input						
	in kilowatts (kW)						
Naturala gas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
H and E (G20) (20 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
E+ (G20) (20 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
LL (G25) (20 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
L (G25) (25 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
	in kilowatts (kW)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Liquified gas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
B/P (G30) (29 mbar)	7,5	10,0	12,5	16,0	24,0	28,0	32,0
B/P (G30) (50 mbar)	9,9	13,2	16,5	20,0	30,0	35,0	40,0
	in kilowatts (kW)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Electric	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Electric output	10,2	13,6	17,0	16,0	24,0	28,0	32,0

	Nominal Heat Input						
	in cubic meters per hour (m³/h)						
Naturala gas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
H and E (G20) (20 mbar)	1,05	1,40	1,75	2,12	3,18	3,71	4,20
E+ (G20) (20 mbar)	1,05	1,40	1,75	2,12	3,18	3,71	4,20
LL (G25) (20 mbar)	1,23	1,64	2,05	1,96	2,94	3,43	3,92
L (G25) (25 mbar)	1,23	1,64	2,05	1,96	2,94	3,43	3,92
	in kilograms per hour (kg/h)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Liquified gas	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
B/P (G30) (29 mbar)	0,60	0,80	1,00	1,28	1,92	2,24	2,56
B/P (G30) (50 mbar)	0,78	1,04	1,30	1,56	2,34	2,73	3,12
	in kilowatts per hour (kW/h)						
	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Electric	M3K	M4K	M5K	M4St./ES	M6St./ES	M7St./ES	M8St./ES
Electric output	10,3	13,7	17,1	16,1	24,1	28,1	32,1

Brennerwechsel

Vor dem Brennerwechsel zuerst die Spiegel um den betreffenden Brenner entfernen, diese lassen sich durch anheben nach vorne herausnehmen (siehe Bild 1 & 2).
Im Anschluss die Haltefedern auf beiden Seiten der Rückseite des Brenners lösen (siehe Bild 3).
Nachdem die Klammern entfernt sind, kann der Brenner herausgenommen werden. Den Brenner links zuerst etwas nach vorne (Bild 4) und dann seitlich (Bild 5) vom Gasanschluss abziehen. (Bild 6)



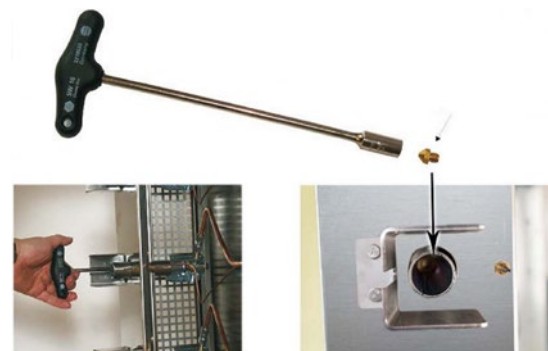
Wartung München ES

Antriebs- und Gasseite sind von vorne (Modell ES) oder von der Seite (übrige Modelle) mit wenigen Handgriffen leicht zugänglich. Für Reparaturen und Wartung der Gas- oder Antriebsseite öffnen Sie die entsprechenden Schrauben im Grillraum beim Modell ES (Bild 1+2) oder an den Seitendeckeln.
Die Kette wird über den Motor (sitzt beweglich in einer Führung) durch zwei Muttern und einer Feder gespannt (Bild 3).



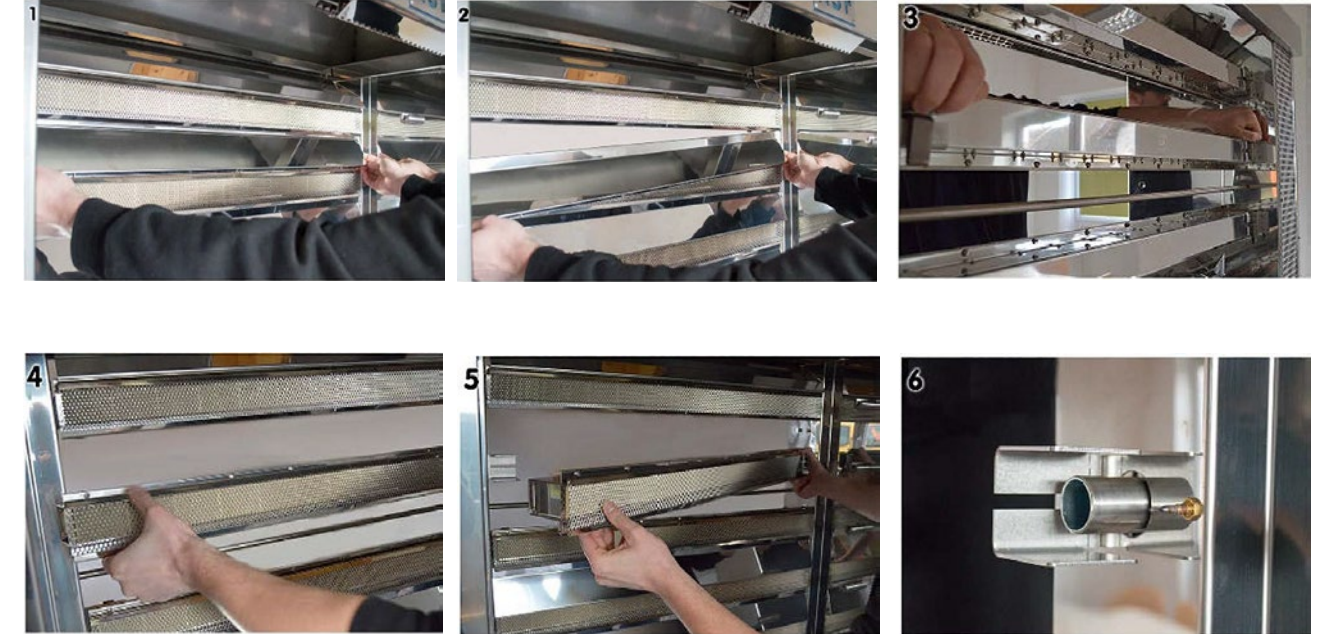
Düsenwechsel München Standard, Kompakt und ES

Zuerst müssen die Brenner ausgebaut werden. Dies ist durch unser patentiertes Federstecksystem mit wenigen Handgriffen möglich (siehe Kapitel Brennerwechsel).
Zur besseren Sicht auf den Düsenwechsel sollten Sie den Innen-, bzw. Aussenseitendeckel entfernen (siehe oben).
Dann kann der Düsenwechsel erfolgen.
Zum Düsenwechsel benötigen Sie einen SW 10 Steckschlüssel.



Changing burners

Before changing a burner, first remove the mirrors surrounding the burner by lifting the mirror and removing it towards the front (see photo 1 & 2).
Then release the retainer springs on both sides of the back of the burner (see photo 3).
Once the brackets have been removed, the burner can be taken out. First pull the burner forward a little on the left (photo 4) and then to the side (photo 5) from the gas port (photo 6).



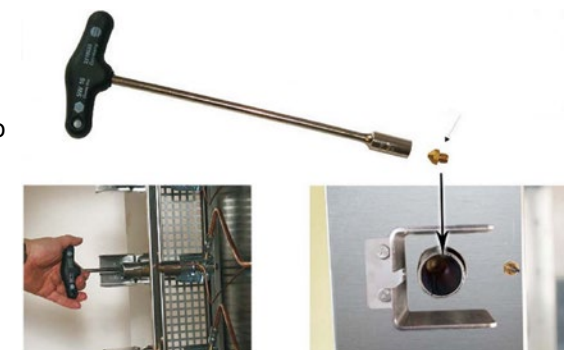
Maintenance - MunichES

Drive side and gas side are easily accessible with just a few movements from the front (model ES) or from the side (all other models). For repairs on maintenance of the gas or drive side, open the corresponding screws in the grill area for model ES (photos 1+2) otherwise on the side panels.
The chain is tensioned over the motor (mounted on a movable guided element) using two nuts and a spring (photo 3).



Nozzle change Munich Standard, Compact and ES

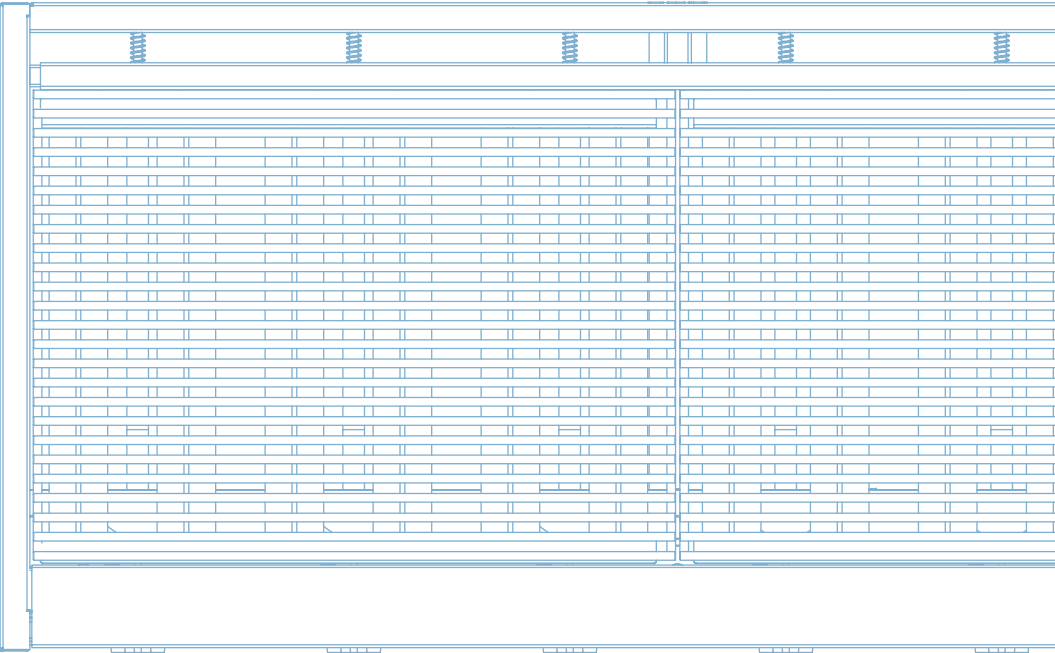
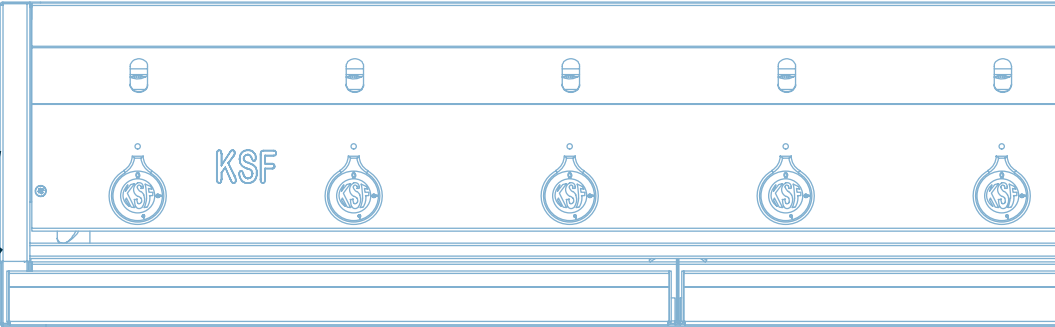
First the burners have to be removed, an easy task thanks to our clever spring mount system (see chapter on changing burners).
Remove the inner and/or outer side panels (see above) in order to improve visibility when changing nozzles. Now the nozzle can be replaced.
You will need a SW 10 socket wrench in order to change the nozzle.



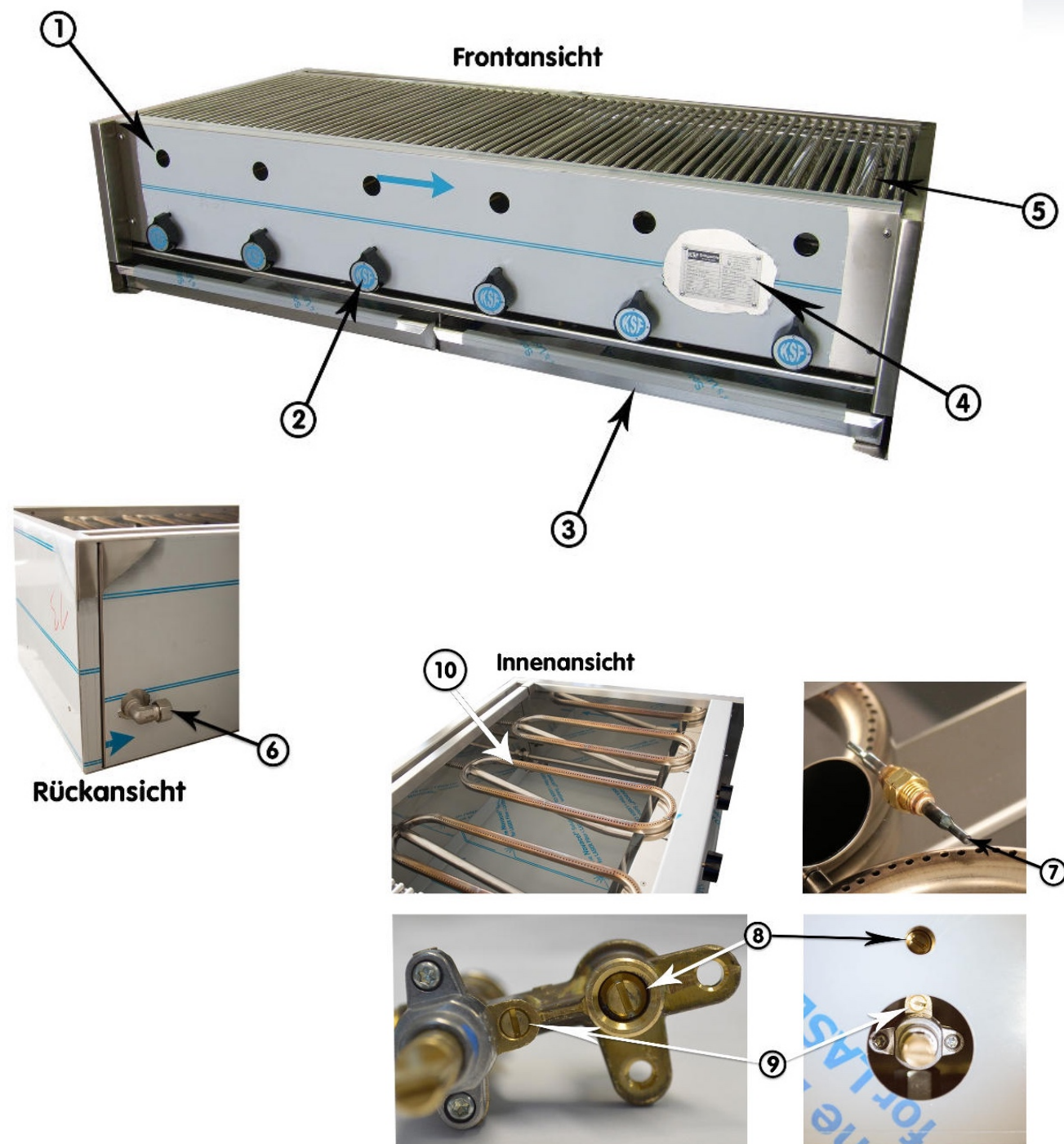


Gastrobräter RGS

*Catering
grill RGS*



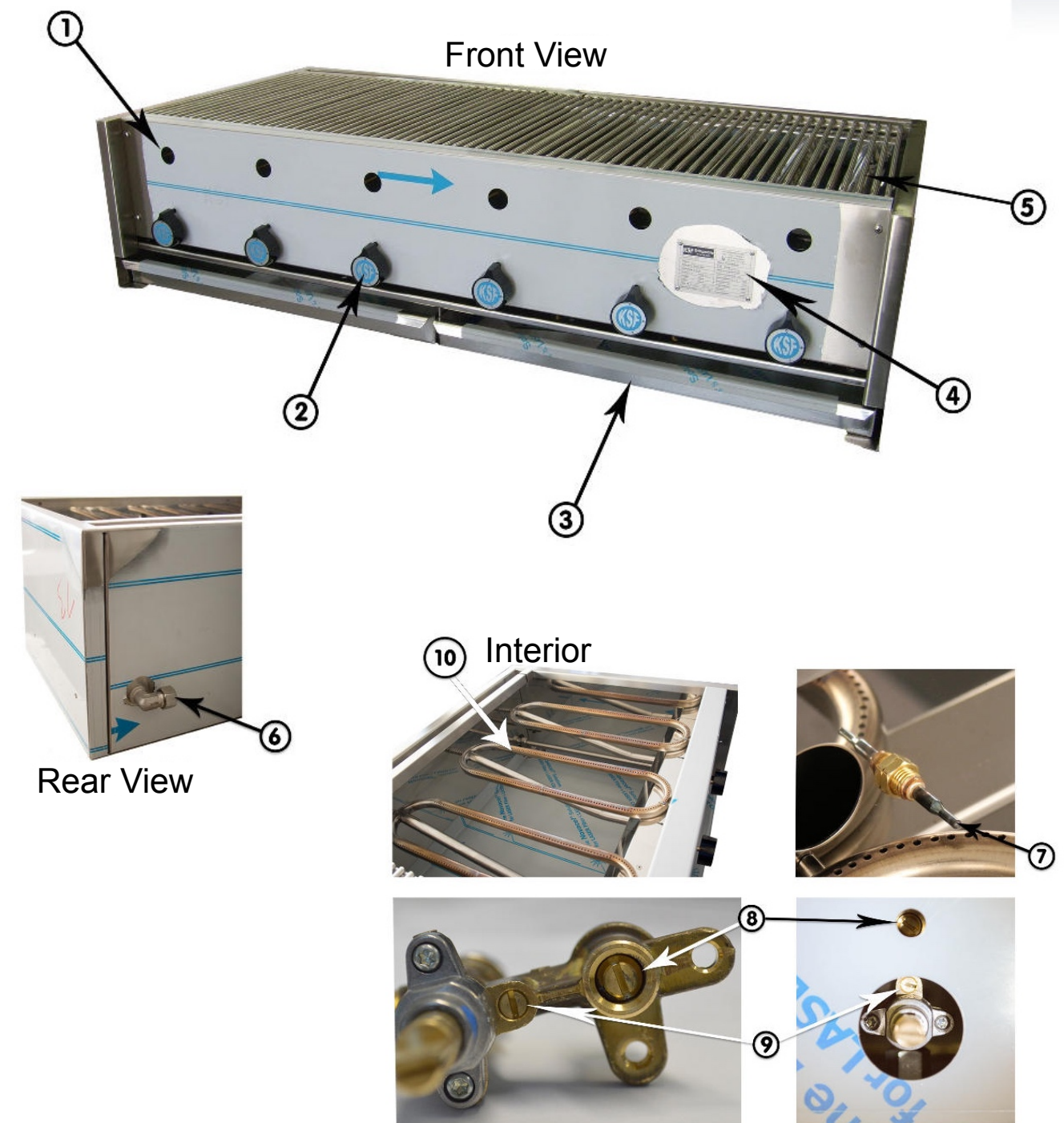
Allgemeine Beschreibung für alle Größen



Beschreibung:

- 1 Anzündöffnung
- 2 Knebel
- 3 Fettauffangwanne
- 4 Typenschild
- 5 Grillaufgabe(n)
- 6 Gasanschluss
- 7 Thermoelement
- 8 Einstellschraube Flammengroßstellung
- 9 Einstellschraube Flammenkleinstellung
- 10 Gasbrenner

General description for all sizes



Description:

- 1. Ignition aperture
- 2. Knob
- 3. Grease collection pan
- 4. Type label
- 5. Grill frame(s)
- 6. Gas port
- 7. Thermal element
- 8. Set screw for large flame adjustment
- 9. Set screw for small flame adjustment
- 10. Gas burner

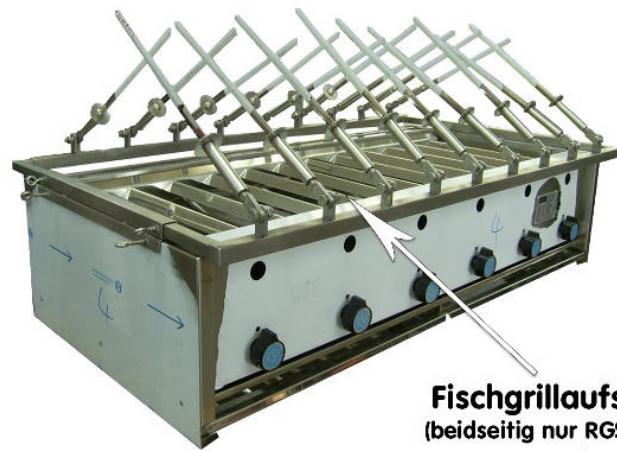
Griddleplatte

max. über 6 Brenner

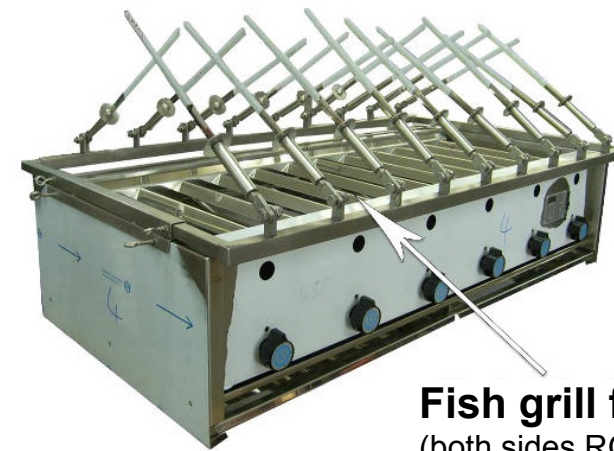


Griddle plate

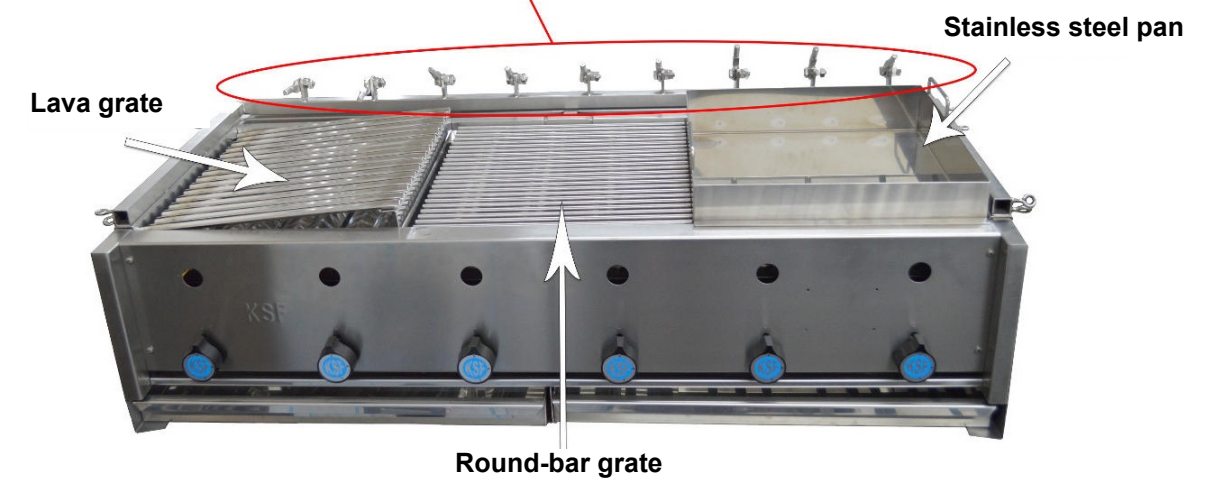
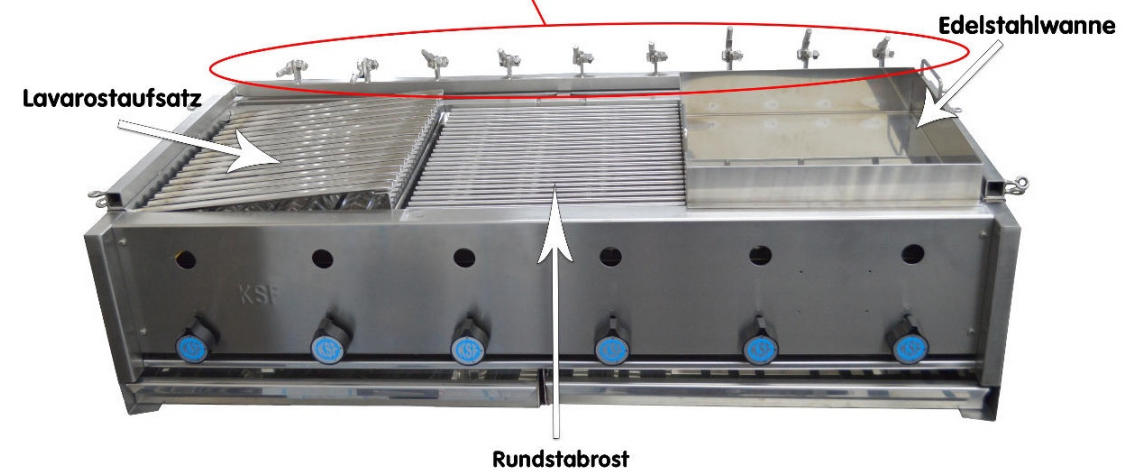
Over a maximum of 6 burners



Fischgrillaufsatz
(beidseitig nur RGS 125)



Fish grill frame
(both sides RGS 125 only)



Reinigung und Pflege

Am leichtesten reinigen Sie das Gerät in noch warmem Zustand.
Da sich das Gerät mit einfachen Griffen fast vollständig zerlegen lässt wird das Reinigen fast zum Kinderspiel. Entfernen Sie sämtliche Auflageflächen, wie Roste oder Platten.



Der Rohrbrenner lässt sich leicht aus dem Gerät entfernen:

1. Umfassen Sie den Rohrbrenner mit beiden Händen und drücken den Rohrbrenner nach hinten. (Siehe Bild 1)
 2. Der Rohrbrenner sollte sich vorne aus dem Mischrohr lösen (Bild 2) und kann vorsichtig nach oben entfernt werden. (Bild 3)
- Zum Einsetzen Schritt 1-2 rückwärts befolgen und darauf achten, dass der Rohrbrenner vorne richtig einrastet (siehe Bild 4).



Reinigen Sie die Edelstahlfächen mit einem nicht scheuernden (kratzenden) Reinigungsmittel.



ACHTUNG!

Die Ventilstifte sollten an der Reibungsstelle am Ventilhals von Zeit zu Zeit (ca. 1 x wöchentlich), vor allem vor längerer Ruhezeit, mit einem speziellen „Gas-Armaturenfett“ eingefettet werden. Ziehen Sie dazu den Plastikknebel nach vorne ab und tragen eine Zündholzkopfgröße Menge des Gas-Armaturenfettes an der Übergangsstelle von Aluminiumhülse und Ventalachse auf. (Siehe Bild 5) Ventalachse ein paar mal eindrücken und dabei drehen, damit sich das Fett an dieser Stelle gut verteilen kann. Dieser Vorgang sollte ein-bis zweimal wöchentlich erfolgen, um ein Festwerden der Ventalachse durch eindringende Reinigungsmittelrückstände zu vermeiden. Dadurch wird auch die Lebensdauer der Gasventile um ein Vielfaches erhöht. Das Gas-Armaturenfett ist separat im Shop erhältlich

Cleaning and Maintenance

The device is easiest to clean when it is still warm.
Since the device can be almost completely dismantled with just a few easy motions, cleaning is practically child's play. Remove all surface elements, such as grates or plates.



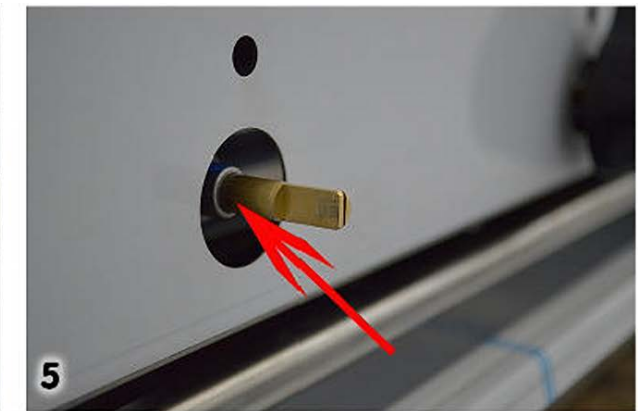
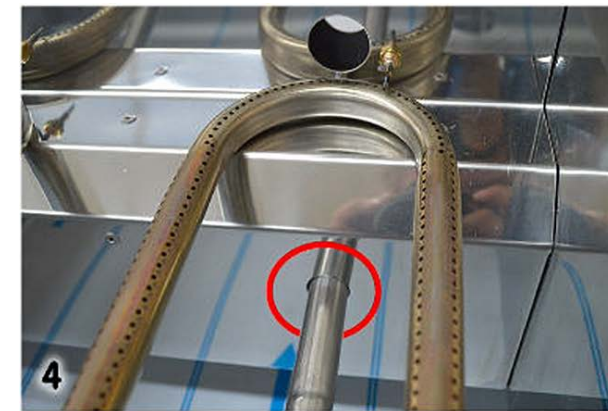
The pipe burner can be easily removed from the unit:

1. Grab the pipe burner with both hands and press the pipe burner towards the back (see photo 1).
2. Now move the pipe burner from the mixing tube to the front (photo 2) and then carefully remove it moving upwards (photo 3).

Reinstall: Perform steps 1-2 in reverse and then make sure the pipe burner is properly inserted at the front (see photo 4).



Clean the stainless steel surfaces with a non-abrasive cleaning agent.



IMPORTANT!

The valve shafts should be lubricated with a special gas valve grease at the friction point on the valve stem from time to time (approx. once a week), in particular before longer periods when the unit is not in use. To do so pull the plastic knob off towards the front and apply a drop of gas valve grease the size of a match-head at the friction point between the aluminum case and valve shaft (See photo 5). Push the valve shaft in a couple of times while turning it to distribute the grease at this point. This process should be repeated once or twice a week to keep the valve shaft from getting stuck due to accumulating cleaning agent residues. This makes the service life of the valve several times longer. The gas valve grease is available separately in the Shop.

Technische Daten RGS

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan:	Schneidringverschraubung Ø15L; RGS 165 Ø18L
Gasanschluss Erdgas:	Aussengewinde ½ Zoll
Elektroversion:	3 Phasen, 400/230 V, 50 Hz

	RGS 45	RGS 65	RGS 85
Maße B/T/H (mm):	454/600/300	654/600/300	854/600/300
Gewicht ca. (kg):	21	26	33
Grillfläche B/T (mm):	400/435	600/435	800/435

	RGS 105	RGS 125	RGS145
Maße B/T/H (mm):	1054/600/300	1254/600/300	1454/600/300
Gewicht ca. (kg):	38,1	43,5	54
Grillfläche B/T (mm):	1100/435	1200/435	1400/435

	RGS 165		
Maße B/T/H (mm):	1654/600/300		
Gewicht ca. (kg):	74		
Grillfläche B/T (mm):	1600/435		

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

	Nennwärmebelastung						
	in Kilowatt (kW)						
Erdgas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
H und E (G20) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
E+ (G20) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
LL (G25) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
L (G25) (25 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
	in Kilowatt (kW)						
Flüssiggas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
B/P (G30) (29 mbar)	7,5	11,3	15	18,8	22,6	26,3	30,1
B/P (G30) (50 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
	in Kilowatt (kW)						
Elektro	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
Elektrische Leistung	5,1	8,5	10,2	13,6	17	22,1	25,5
	Anschlusswert						
	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)						
Erdgas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
H und E (G20) (20 mbar)	0,8	1,22	1,6	2,01	2,43	2,8	3,2
E+ (G20) (20 mbar)	0,8	1,22	1,6	2,01	2,43	2,8	3,2
LL (G25) (20 mbar)	0,94	1,42	1,88	2,34	2,83	3,29	3,76
L (G25) (25 mbar)	0,94	1,42	1,88	2,34	2,83	3,29	3,76
	in Kilogramm je Stunde (kg/h)						
Flüssiggas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
B/P (G30) (29 mbar)	0,6	0,89	1,2	1,48	1,78	2,1	2,4
B/P (G30) (50 mbar)	0,6	0,91	1,2	1,5	1,81	2,1	2,4
	in Kilowatt/Stunde (kW/h)						
Elektro	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
Elektrische Leistung	5,1	8,5	10,2	13,6	17	22,1	25,5

Technical Data RGS

General Data

Gas port propane:	Compression type fitting diameter 15L; RGS 165 diameter 18L
Gas port natural gas:	Outside thread 1/2 inch
Electricity version:	3 phases, 400/230 V, 50 Hz

	RGS 45	RGS 65	RGS 85
Dimensions W/D/H (mm):	454/600/300	654/600/300	854/600/300
Approx. weight (kg):	21	26	33
Grill area W/D (mm):	400/435	600/435	800/435

	RGS 105	RGS 125	RGS145
Dimensions W/D/H (mm):	1054/600/300	1254/600/300	1454/600/300
Approx. weight (kg):	38,1	43,5	54
Grill area W/D (mm):	1100/435	1200/435	1400/435

	RGS 165		
Dimensions W/D/H (mm):	1654/600/300		
Approx. weight (kg):	74		
Grill area W/D (mm):	1600/435		

Nominal Heat Input and Connection Values

	Nominal Heat Input						
	in Kilowatt (kW)						
Natural gas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
H and E (G20) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
E+ (G20) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
LL (G25) (20 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
L (G25) (25 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
	in kilowatts (kW)						
Liquified gas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
B/P (G30) (29 mbar)	7,5	11,3	15	18,8	22,6	26,3	30,1
B/P (G30) (50 mbar)	7,6	11,5	15,3	19	23	26,7	30,6
	in kilowatts (kW)						
Electric	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
Electric output	5,1	8,5	10,2	13,6	17	22,1	25,5
	Connection Values						
	in cubic meters per hour (m³/h)						
Natural gas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
H and E (G20) (20 mbar)	0,8	1,22	1,6	2,01	2,43	2,8	3,2
E+ (G20) (20 mbar)	0,8	1,22	1,6	2,01	2,43	2,8	3,2
LL (G25) (20 mbar)	0,94	1,42	1,88	2,34	2,83	3,29	3,76
L (G25) (25 mbar)	0,94	1,42	1,88	2,34	2,83	3,29	3,76
	in kilograms per hour (kg/h)						
Liquified gas	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
B/P (G30) (29 mbar)	0,6	0,89	1,2	1,48	1,78	2,1	2,4
B/P (G30) (50 mbar)	0,6	0,91	1,2	1,5	1,81	2,1	2,4
	in kilowatts per hour (kW/h)						
Electric	RGS 45	RGS 65	RGS 85	RGS 105	RGS 125	RGS 145	RGS 165
Electric output	5,1	8,5	10,2	13,6	17	22,1	25,5

Installations- und Wartungsanweisungen

Einstellen der Gasflamme

Bei der Benutzung einer Griddleplatte oder eines Lavarostaufsatzes kann es vorkommen, daß bei nicht genügender Frischluftzufuhr die Einstellung der Flammenhöhe verändert werden muß. Selbiges gilt für eine Neueinstellung nach dem Umbau auf eine andere Gasart.

Entzünden Sie den einzustellenden Brenner und bringen Sie den Knebel in Kleinstellung (Bild 1)
Entfernen Sie den Knebel vom Ventilhals durch einfaches Abziehen (Verstellen Sie dabei die Stellung des Ventils nicht!) siehe Bild 2.



Drehen Sie mit einem passenden Schraubendreher die Einstellschraube für die Flammenkleinstellung (siehe Bild 3) zuerst nach rechts bis zum Anschlag und dann gegebenenfalls langsam wieder nach links bis die gewünschte Flammenhöhe erreicht ist (Bild 4).



Setzen Sie den Knebel wieder auf den Ventilhals und drehen Sie ihn in Großstellung.

Drehen Sie mit einem passenden Schraubendreher die Einstellschraube für die Flammengroßstellung (siehe Bild 7) zuerst nach rechts bis zum Anschlag und dann gegebenenfalls langsam wieder nach links bis die gewünschte Flammenhöhe erreicht ist (siehe Bild 5).

Bitte stellen Sie die Flamme NICHT zu hoch ein (siehe Bild 6), da sonst Brandgefahr besteht und Schäden an Mensch und Umgebung entstehen können.

Bei Propangas sind die Einstellschrauben für Groß- und Kleinstellung auf Anschlag gedreht. Bei Erdgas sind beide Schrauben ca. 1-2 Umdrehungen zurückgedreht.



Nach dem Umstellen müssen die Einstellschrauben versiegelt werden!!!

Installation and maintenance instructions

Adjusting the Gas Flame

When using a griddle plate or a lava grate it may be necessary to adjust the flame height due to an insufficient supply of fresh air. The same applies for readjustment after converting to another type of gas.

Light the burner to be adjusted and set the knob to the smallest flame (photo 1).

Remove the knob from the valve stem by simply pulling it off (Do not change the setting position of the valve when doing so!), see photo 2.



Use an appropriate screwdriver to move the set screw for small flame adjustment (see photo 3) first to the right as far as it will go and then as necessary turn it slowly back to the left until the desired flame height has been achieved (photo 4).



Replace the knob on the valve stem and turn it to a large flame.

Use an appropriate screwdriver to turn the set screw for large flame adjustment (see photo 7) first to the right as far as it will go, then when necessary slowly back to the left until the desired flame height is achieved (see photo 5).

Please do NOT set the flame too high (see photo 6), since otherwise a fire danger arises which may result in damage to people and the surroundings.

When using propane gas the set screws for large and small flame adjustment are turned as far as they can go. For natural gas both screws are screwed back approx. 1-2 rotations.



When adjustments are finished, the set screws must be sealed in place!!!

Wartungsanleitung

Bei den Wartungsarbeiten immer darauf achten, dass die Gaszufuhr abgesperrt ist!

Wechseln des Thermoelements:

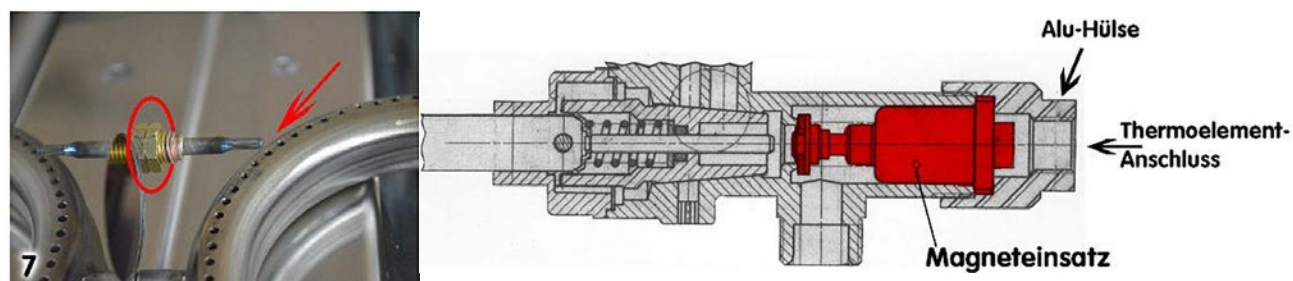
Entfernen Sie zuerst sämtliche Auflageflächen, wie Roste oder Platten
Entfernen Sie alle Knebel vom Ventilhals durch einfaches Abziehen
Lösen Sie alle Schrauben vorne an der Frontblende siehe Bild 1 und 2 und im Innenbereich an der Frontblende s. Bild 3
Anschließend kann die Frontblende nach oben entfernt werden (Bild 4)



Lösen Sie nun die Verschraubungen des Thermoelementes am Ventil (Bild 5) und an der Frontblende (Bilder 6 und 7). Nun kann das Thermoelement komplett herausgezogen und getauscht werden.
Achten Sie beim Einbau des neuen Thermoelementes darauf, dass die Spitze des Thermoelementes min-



destens 15 mm in den Brennbereich oder 5 mm in die Flamme ragt und von der Flamme berührt wird. (s. Bild 7)
Achten Sie ausserdem darauf, dass das Thermoelement nicht geknickt wird, während Sie es in die gewünschte und passende Form bringen!



Wechseln des Magneiteinsatzes:

1. Öffnen des Thermoelementanschlusses siehe Schritt 5 oben
2. Öffnen der Aluhülse
3. Wechseln des Magneiteinsatzes (rot markiert in Grafik 1)
4. Nach dem Anziehen der Aluhülse und des Thermoelementanschlusses, diese auf Dichtheit überprüfen (Lecksuchspray).

Maintenance Instructions

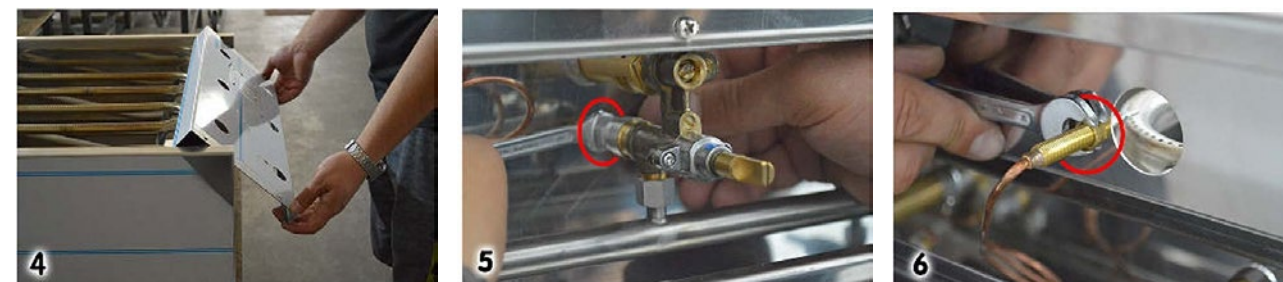
Always make sure that the gas supply has been shut of when performing maintenance tasks!

Changing the Thermal Element:

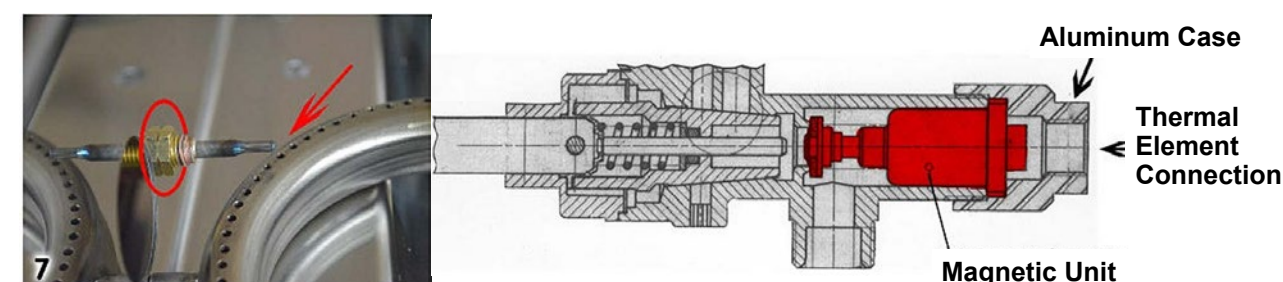
First remove all surface elements, such as grates and plates. Remove all knobs by simply pulling them from the sespective valve stem. Remove all the screws on the front panel (see photos 1 and 2 and in the interior area at the front panel (photo 3).
Then remove the front panel by moving it upwards (photo 4).



Now loosen the screws of the thermal element on the valve (photo 5) and on the front panel (photos 6 and 7). The thermal element can now be completely removed and replaced.
When installing the new thermal element, be sure that the tip of the thermal element is at least 15 mm into



the burner area or 5 mm into the flame and is thus touched by the flame (see photo 7).
Be careful not to snap the thermal element while you are putting it into desired and appropriate shape!



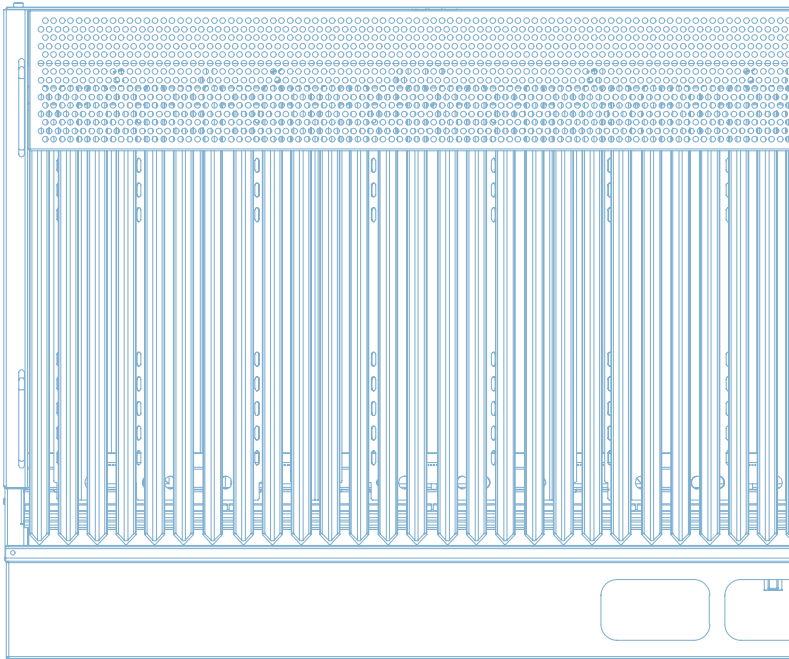
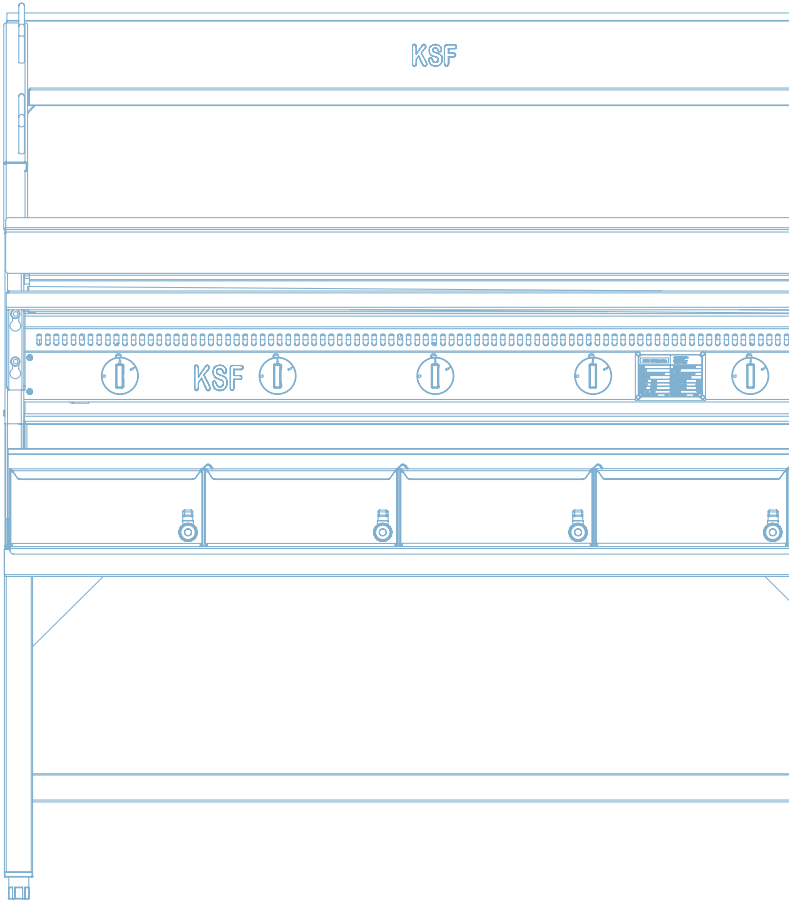
Changing the Magnetic Unit

1. Open the thermal element connection (see step 5 above)
2. Open the aluminum case
3. Change the magnetic unit (marked red in graphic 1)
4. After replacing the aluminum case and the thermal element connection, check it to make sure the connection is not leaking (using leak detection spray)

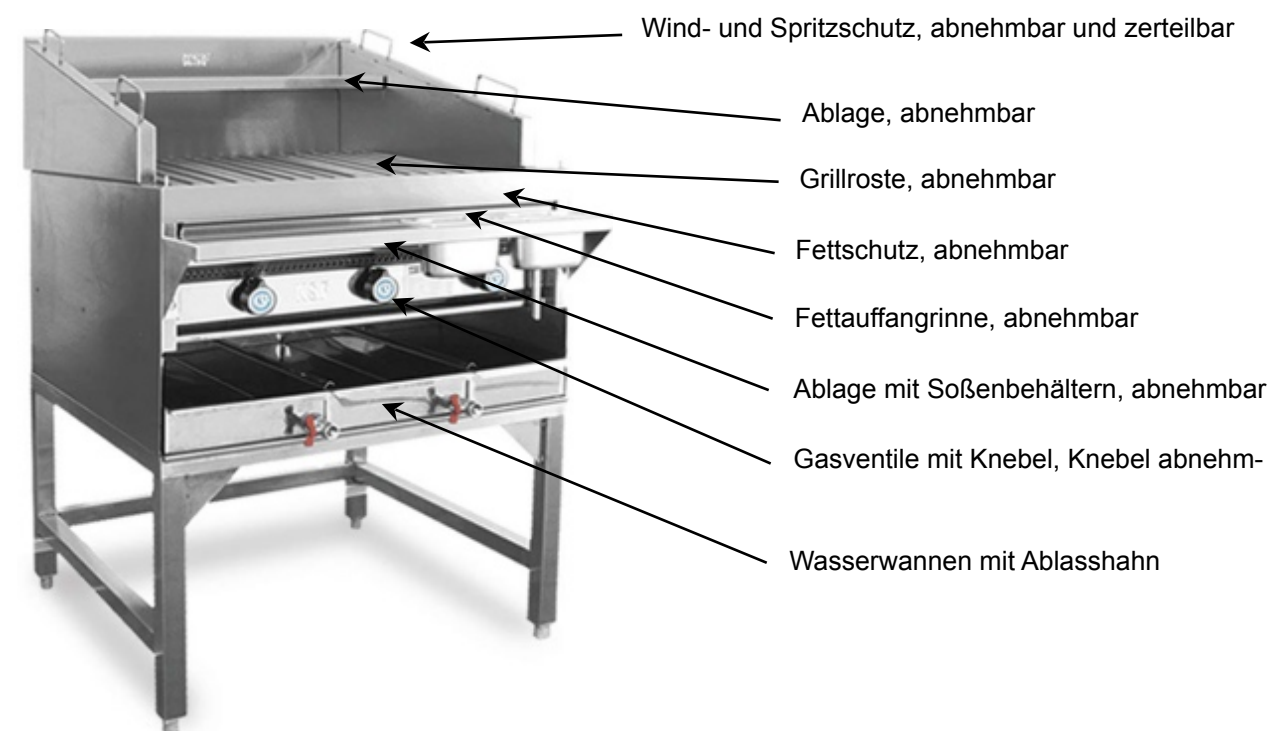


**Steakgrill
Argentina**

*Steak grill
Argentina*



Allgemeine Beschreibung für alle Größen

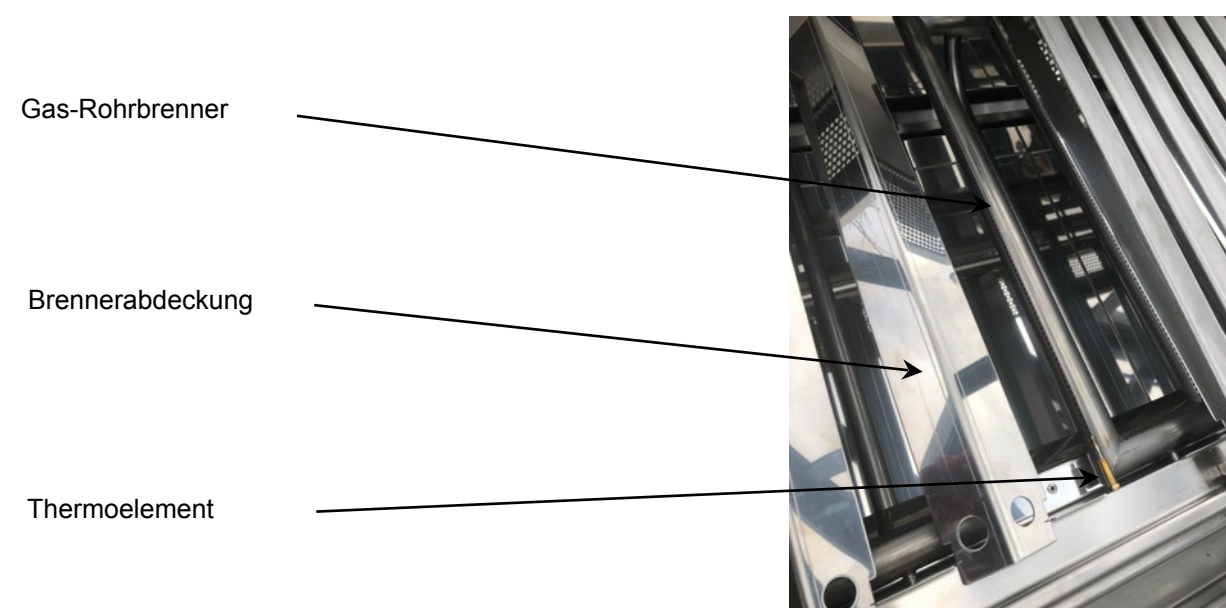


Die Gasrohrbrenner sind im oberen Teil des Gerätegehäuses untergebracht und erhitzen das Grillgut von unten.

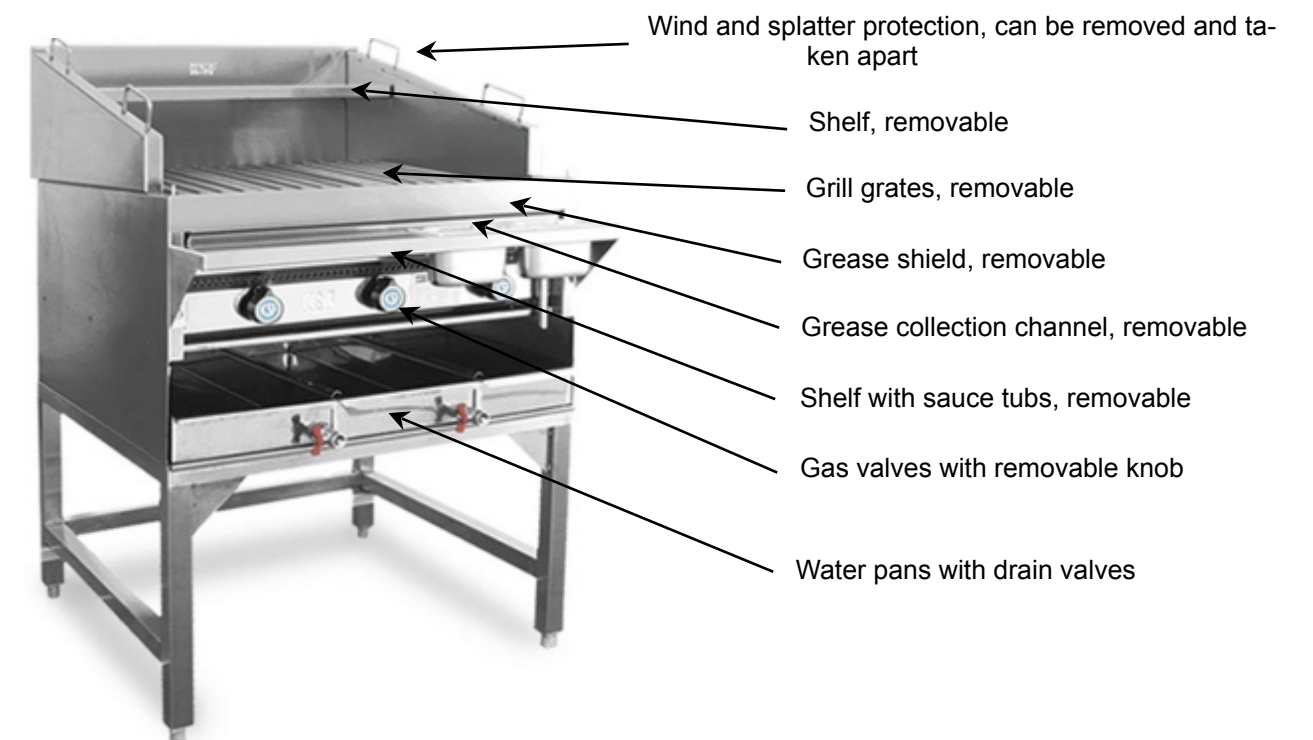
Gas-Luft-Gemische werden an den Rohrbrennern entzündet und erzeugen durch die entstehenden Flammen eine entsprechende Wärmeabstrahlung.

Durch die aufgesetzten Flammenschutzbleche (entfallen bei Elektroausführung) wird verhindert, dass Fett in die Düsenöffnungen tropft.

Die im Gerät befindlichen Wannen müssen mit Wasser befüllt werden. Dieses dient dazu, daß herabtropfendes Fett nirgends festbrennen kann und sich somit kein Rauch entwickelt. Außerdem beeinflußt der aufsteigende kaum wahrnehmbare Wasserdampf das Grillgut positiv.



General description for all sizes



The gas pipe burners are located in the upper part of the device body and heat the food on the grill from below.

Gas/air mixtures are ignited in the pipe burners and radiate heat from the resulting flames.

The installed flame protection shields prevent grease from dripping into the nozzle openings (omitted in electric models).

The pans installed in the device have to be filled with water so that dripping grease will not burn in anywhere and thus no smoke is generated. Furthermore the barely visible rising water vapor has a positive effect on the food on the grill.



Verschiedene Grillaufsatz-Möglichkeiten

Griddleplatte: Stahl oder
Edelstahl-Aluminium-
Schichtmaterial



V-Rost



Rundstabrost

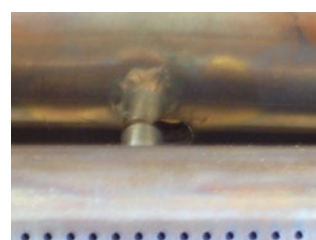
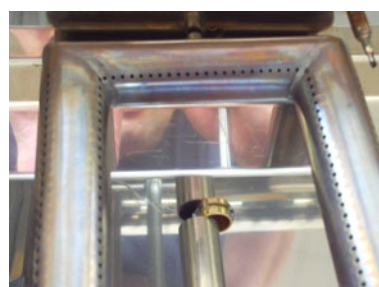
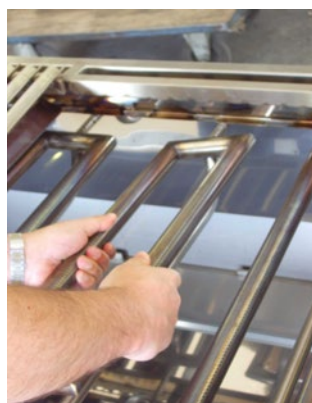


Reinigung und Pflege

Reinigen der Gasausführung

Zum leichteren Reinigen der Gasausführung können die Gasbrenner mit einem Handgriff herausgenommen werden.

1. Brenner zur Rückseite drücken und herausnehmen
2. Gerät reinigen
3. Den Brenner mit der Feder in die rückwärtige Bohrung stecken; zurückdrücken und über das Luftmischrohr (Messing) an der Vorderseite schieben. Der Bolzen an der Brenneroberseite muss dabei in der vorgesehenen Bohrung einrasten.



Bei Elektrogeräten:

Vergewissern Sie sich, daß vor dem Reinigen das Grillgerät von der Stromversorgung abgekoppelt wurde bzw. der Hauptstromschalter ausgeschaltet wurde.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Grillvorgang, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie fettlösende Mittel und feuchte Tücher - vermeiden Sie auf jeden Fall Hochdruckreiniger und fließendes Wasser. Achten Sie darauf, keine ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel zu verwenden. Sämtliche Flächen des Grillgerätes bestehen aus nicht-rostendem Edelstahl. Das erlaubt ein leichtes Reinigen und schützt vor übermäßiger Bildung von schädlichen Bakterien.

Various Possible Grill Frames

Griddle plate: steel or stain-
less steel-aluminum coated
layered material



V-grate



Round-bar grate

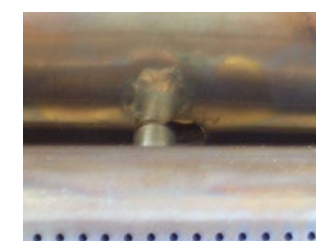
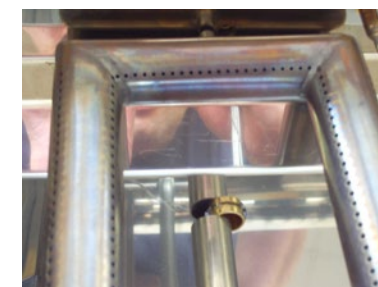
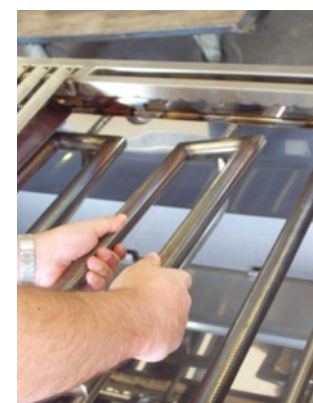


Cleaning and Maintenance

Cleaning the gas lines

The gas burners can be removed in a single motion for easier cleaning of the gas lines.

1. Push burner to the rear and remove burner
2. Clean device
3. Stick the burner with the spring in the rear hole; push it back and slide it over the (brass) air mixture tube on the front. Here the bolt on the upper side of the burner has to fit into the provided hole.



For electric devices:

Before cleaning, make sure that the grill unit has been disconnected from the power supply and that the main power switch has been switched off.

In order to prevent formation of bacteria, you should clean the device regularly after each grilling session. Use de-greasing agents and moist towels - Never use high-pressure cleaning equipment or running water. Be careful not to use caustic or abrasive cleaning agents. All the grill's surfaces are made of rust-free stainless steel, making it easier to clean and protecting against the buildup of harmful bacteria.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan:	Schneidringverschraubung Ø18L; Bei ‚Argentina 8‘ 2 Anschlüsse
Gasanschluss Erdgas:	Aussengewinde ½ Zoll
Elektrogeräteanschluss:	3 Phasen; 400/230 V, 50 Hz

Modell	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4
Maße B/T/H (mm):	550/935/1250	780/935/1250	1000/935/1250
Gewicht ca. (kg):	90	110	130
Grillfläche B/T (mm):	496/650	726/650	945/650

Modell	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Maße B/T/H (mm):	1220/935/1250	1524/935/1250	1829/935/1250
Gewicht ca. (kg):	150	170	195
Grillfläche B/T (mm):	1165/650	1465/650	1774/650

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

Erdgas	Nennwärmebelastung					
	in Kilowatt (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
H und E (G20) (20 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
E+ (G20) (20 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
LL (G25) (20 mbar)	14,2	211,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
L (G25) (25 mbar)	14,2	211,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
Flüssiggas	in Kilowatt (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
B/P (G30) (29 mbar)	14,2	21,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
B/P (G30) (50 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
Elektro	in Kilowatt (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Elektrische Leistung	9,6	16,0	22,4	28,8	35,2	41,6
Erdgas	Anschlusswert					
	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
H und E (G20) (20 mbar)	1,70	2,55	3,40	4,25	5,10	2X3,40
E+ (G20) (20 mbar)	1,70	2,55	3,40	4,25	5,10	2X3,40
LL (G25) (20 mbar)	1,76	2,64	3,52	4,40	5,28	2X3,52
L (G25) (25 mbar)	1,76	2,64	3,52	4,40	5,28	2X3,52
Flüssiggas	in Kilogramm je Stunde (kg/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
B/P (G30) (29 mbar)	1,12	1,68	2,24	2,80	3,36	2X2,24
B/P (G30) (50 mbar)	1,26	1,89	2,52	3,15	3,78	2x2,52
Elektro	in Kilowatt/Stunde (kW/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Elektrische Leistung	9,60	16,0	22,4	28,8	35,2	41,6

Technical Data

General Date

Gas port propane gas:	Compression type fitting diameter 18L; 2 ports for 'Argentina 8'
Gas port natural gas:	Outside thread 1/2 inch
Electric power socket:	3 phase; 400/230 V, 50 Hz

Modell	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4
Dimensions W/D/H (mm):	550/935/1250	780/935/1250	1000/935/1250
Approx. weight (kg):	90	110	130
Grill area W/D (mm):	496/650	726/650	945/650

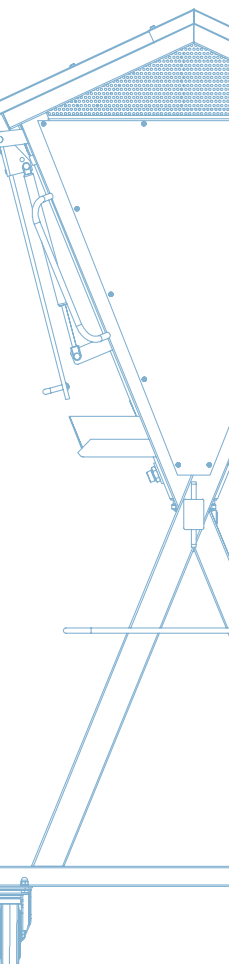
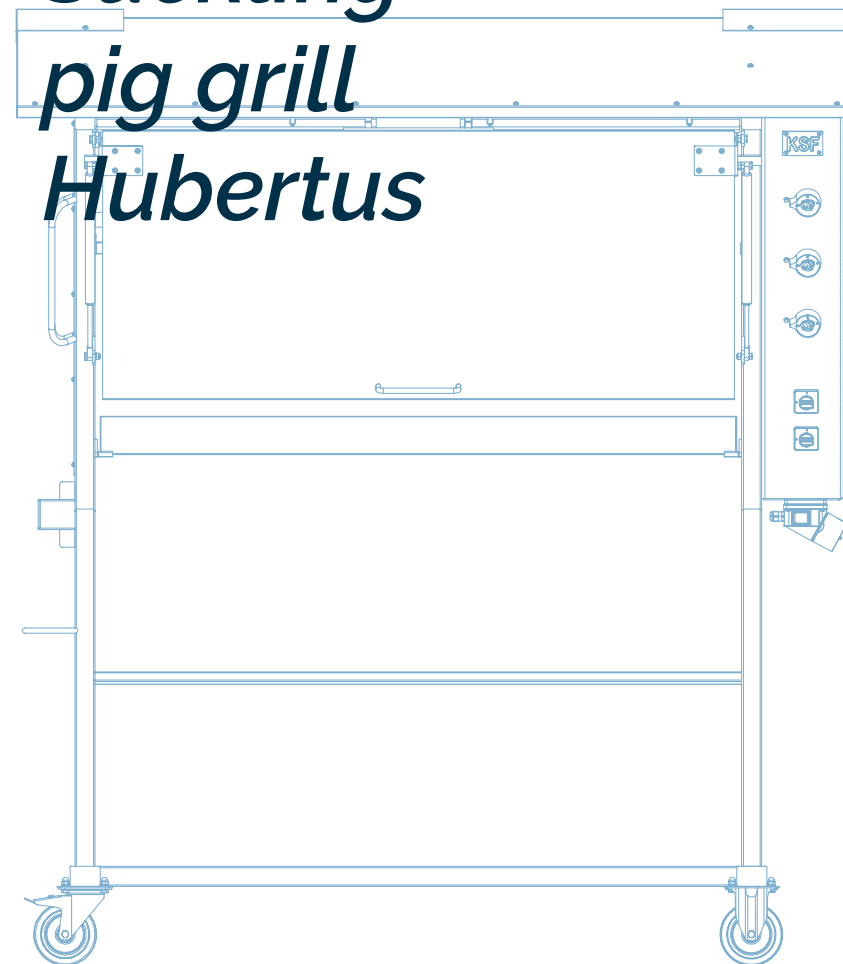
Modell	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Dimensions W/D/H (mm):	1220/935/1250	1524/935/1250	1829/935/1250
Approx. weight (kg):	150	170	195
Grill area W/D (mm):	1165/650	1465/650	1774/650

Nominal Heat Input and Connection Values

Natural Gas	Nominal heat input					
	in kilowatts (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
H and E (G20) (20 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
E+ (G20) (20 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
LL (G25) (20 mbar)	14,2	211,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
L (G25) (25 mbar)	14,2	211,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
Liquified gas	in kilowatts (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
B/P (G30) (29 mbar)	14,2	21,3	28,4	35,5	42,6	2x28,4
B/P (G30) (50 mbar)	16,0	24,0	32,0	40,0	48,0	2x32
Electric	in kilowatts (kW)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Elektrische Leistung	9,6	16,0	22,4	28,8	35,2	41,6
Natural Gas	Connection values					
	in cubic meters per hour (m³/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
H and E (G20) (20 mbar)	1,70	2,55	3,40	4,25	5,10	2X3,40
E+ (G20) (20 mbar)	1,70	2,55	3,40	4,25	5,10	2X3,40
LL (G25) (20 mbar)	1,76	2,64	3,52	4,40	5,28	2X3,52
L (G25) (25 mbar)	1,76	2,64	3,52	4,40	5,28	2X3,52
Liquified gas	in kilograms per hour (kg/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
B/P (G30) (29 mbar)	1,12	1,68	2,24	2,80	3,36	2X2,24
B/P (G30) (50 mbar)	1,26	1,89	2,52	3,15	3,78	2x2,52
Electric	in kilowatts/hour (kW/h)					
	Argentina 2	Argentina 3	Argentina 4	Argentina 5	Argentina 6	Argentina 8
Electric output	9,60	16,0	22,4	28,8	35,2	41,6

Spanferkelgrill Hubertus

*Suckling
pig grill
Hubertus*



Beschreibung

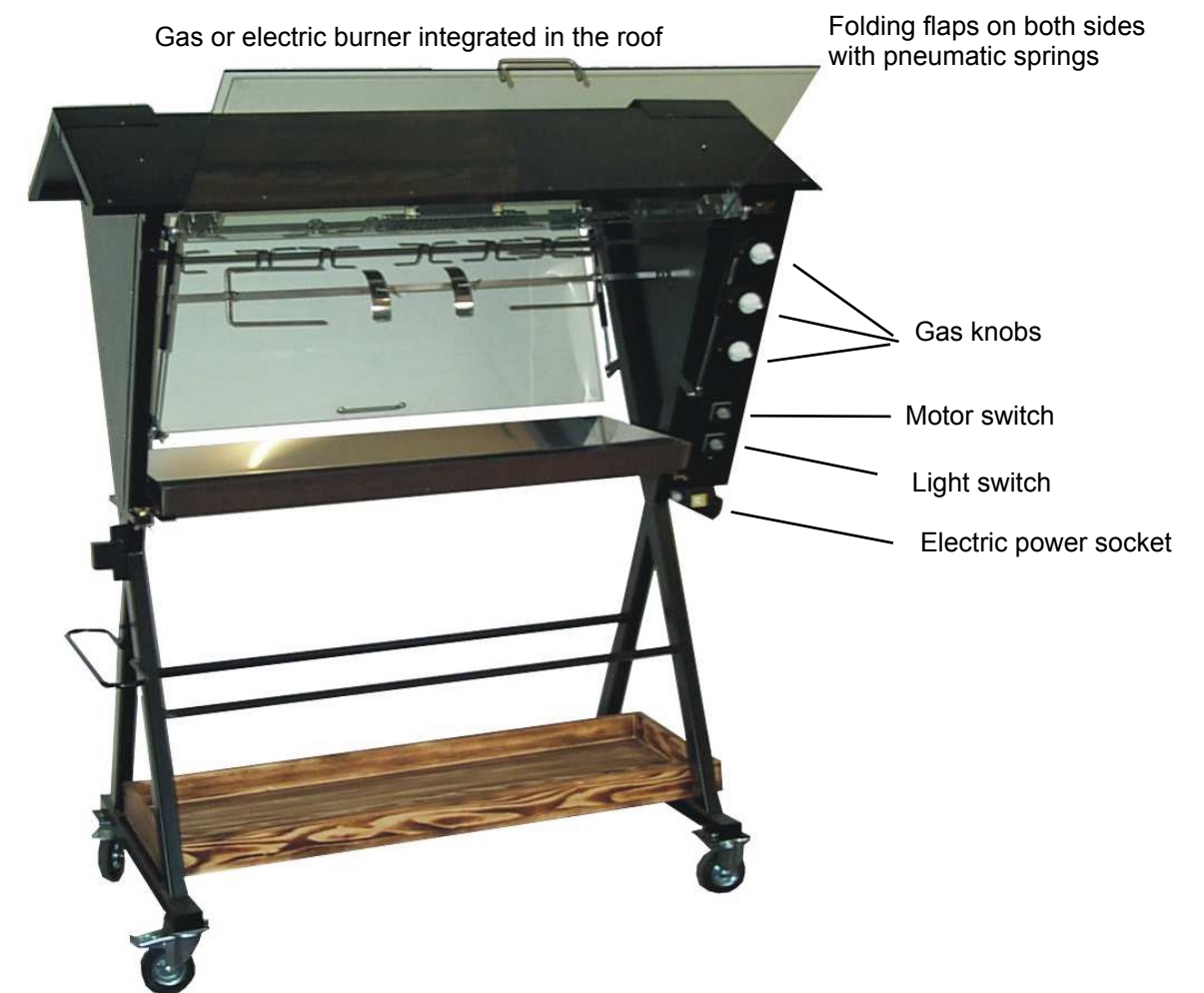


Verschiedene Spieß-Möglichkeiten

Flachkorb Spieß mit Klammern Rundkorb Spanferkelkorb Spanferkelhalterung



Description



Various possible spits

Flat cage Spit with brackets Round cage. Suckling pig basket. Suckling pig brackets



Technische Daten

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan:	Schneidringverschraubung Ø15L
Gasanschluss Erdgas:	Aussengewinde ½ Zoll
Elektroanschluss:	1 Phase, 230 V, 50 Hz
Elektroversion:	3 Phasen, 400/230 V, 50 Hz
Beleuchtung:	230 V, 500 W
Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes Beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden um Gefährdungen zu vermeiden.	

Modell	Hubertus Solo	Modell	Hubertus Kombi (Solo mit RGS 125)
Maße B/T/H (mm):	1680/840/1910	Maße B/T/H (mm):	1680/840/1910
Gewicht ca. (kg):	180	Gewicht ca. (kg):	240
Anzahl Spieße:	3 + 1	Anzahl Spieße:	3 + 1
		Grillfläche B/T (mm):	1200/435

Technical Data

General Data

Gas port propane:	Compression type fitting diameter Ø15L
Gas port natural gas:	Outside thread ½ inch
Electric power gas version:	1 phase, 230 V, 50 Hz
Electric power electric version:	3 phase, 400/230 V, 50 Hz
Light:	230 V, 500 W
If the unit's power cord is damaged it has to be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified technician to avoid hazards.	

Model	Hubertus Solo	Model	Hubertus Kombi (Solo with RGS 125)
Dimensions W/D/H (mm):	1680/840/1910	Dimensions W/D/H (mm):	1680/840/1910
Approx. weight. (kg):	180	Approx. weight. (kg):	240
Number of spits:	3 + 1	Number of spits:	3 + 1
		Grill area W/D (mm):	1200/435

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

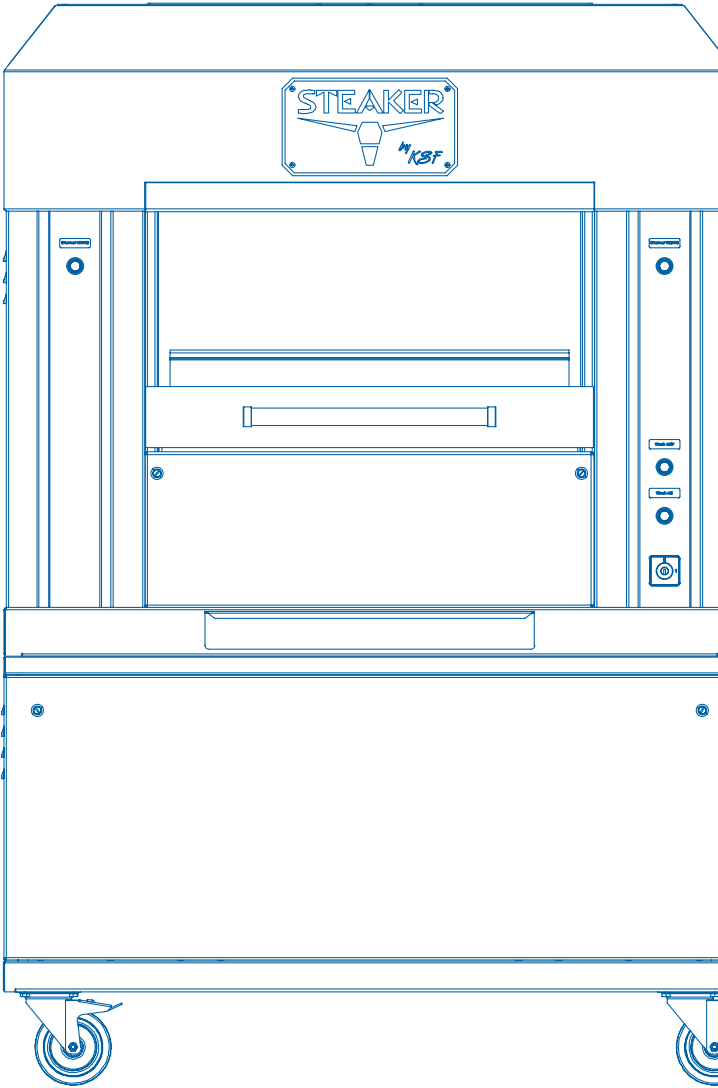
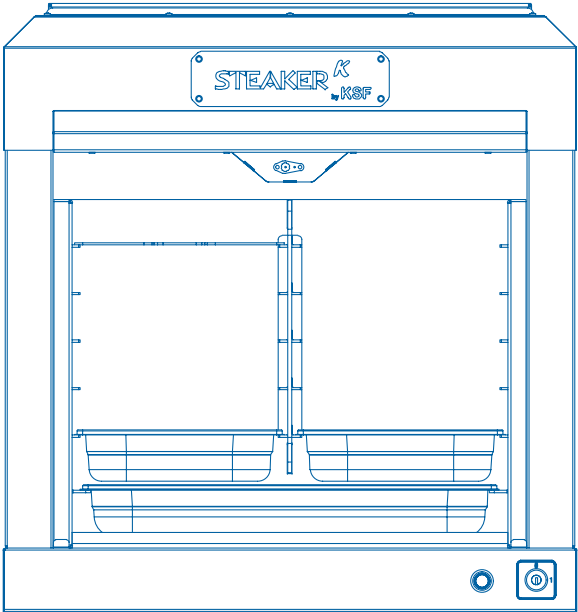
Erdgas	Nennwärmebelastung				
	in Kilowatt (kW)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
H und E (G20) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
E+ (G20) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
LL (G25) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
L (G25) (25 mbar)	13,5	13,5+23,0			
Flüssiggas	in Kilowatt (kW)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
	B/P (G30) (29 mbar)	12,4	12,4+22,6		
B/P (G30) (50 mbar)	13,5	13,5+23,0			
Elektro	in Kilowatt (kW)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
	Elektrische Leistung	15,0	15,0+15,0		
Erdgas	Anschlusswert				
	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
H und E (G20) (20 mbar)	1,43	1,43+2,43			
E+ (G20) (20 mbar)	1,43	1,43+2,43			
LL (G25) (20 mbar)	1,67	1,67+2,83			
L (G25) (25 mbar)	1,67	1,67+2,83			
Flüssiggas	in Kilogramm je Stunde (kg/h)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
	B/P (G30) (29 mbar)	0,98	0,98+1,78		
B/P (G30) (50 mbar)	1,06	1,06+1,81			
Elektro	in Kilowatt/Stunde (kW/h)				
	Hubertus Solo	Solo mit RGS 125			
	Elektrischer Verbrauch	15,6	15,6 +15,0		

Nominal Heat Input and Connection Values

Natural gas	Nominal Heat Input				
	in kilowatts (kW)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
H and E (G20) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
E+ (G20) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
LL (G25) (20 mbar)	13,5	13,5+23,0			
L (G25) (25 mbar)	13,5	13,5+23,0			
Liquified gas	in kilowatts (kW)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
	B/P (G30) (29 mbar)	12,4	12,4+22,6		
B/P (G30) (50 mbar)	13,5	13,5+23,0			
Electric	in kilowatts (kW)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
	Electric output	15,0	15,0+15,0		
Natural gas	Connection Values				
	in cubic meters per hour (m³/h)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
H and E (G20) (20 mbar)	1,43	1,43+2,43			
E+ (G20) (20 mbar)	1,43	1,43+2,43			
LL (G25) (20 mbar)	1,67	1,67+2,83			
L (G25) (25 mbar)	1,67	1,67+2,83			
Liquified gas	in kilograms per hour (kg/h)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
	B/P (G30) (29 mbar)	0,98	0,98+1,78		
B/P (G30) (50 mbar)	1,06	1,06+1,81			
Electric	in kilowatts per hour (kW/h)				
	Hubertus Solo	Solo with RGS 125			
	Electric output	15,6	15,6 +15,0		



Steaker®



- Bestimmungsmäßige Verwendung

Die Steakgrill ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Fachkräften bedient werden.

Das Gerät ist zum Grillen von verschiedenstem Grillgut wie Steaks aller Art, Geflügel, Gemüse, Früchte u. s. w. gedacht.

Für andere, als die hier aufgeführte Verwendungsart ist das Gerät nicht bestimmt – das gilt als sachwidrige Verwendung! Insbesondere weisen wir darauf hin, daß es nicht erlaubt ist

- das Gerät mit einem Dampfstrahler zu reinigen
- an eine andere als bei der Auslieferung eingestellte Gasart anzuschließen
- das Gerät mit einem anderen als für seine Bauart bestimmten Gasregler zu betreiben

Reparaturen:

Bitte achten Sie darauf, daß notwendig gewordene Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden. Des weiteren ist zu beachten dass vom Hersteller versiegelte Bauteile nicht verändert werden dürfen.



- Proper use

The steak grill is intended for commercial use only and may only be operated by qualified personnel.

The unit is intended for grilling a wide variety of foods such as steaks of all types, poultry, vegetables, fruit etc.

The unit is not intended for uses other than those listed here – Such use constitutes improper use! In particular, we emphasise that it is not permitted to:

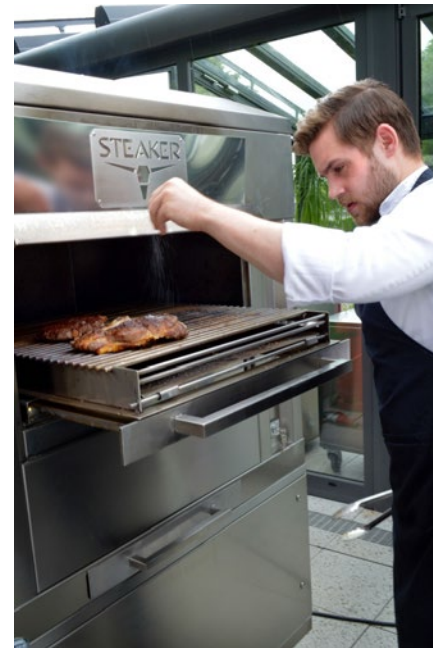
- Clean the unit with a steam jet
- Connect a gas type other than the ones for which the unit was configured at delivery
- Operate the unit with a gas regulator other than the one defined for its model type

Repairs:

Please ensure that any necessary repairs are carried out by authorised and qualified personnel. Furthermore, it must be ensured that any parts sealed by the manufacturer are not modified.



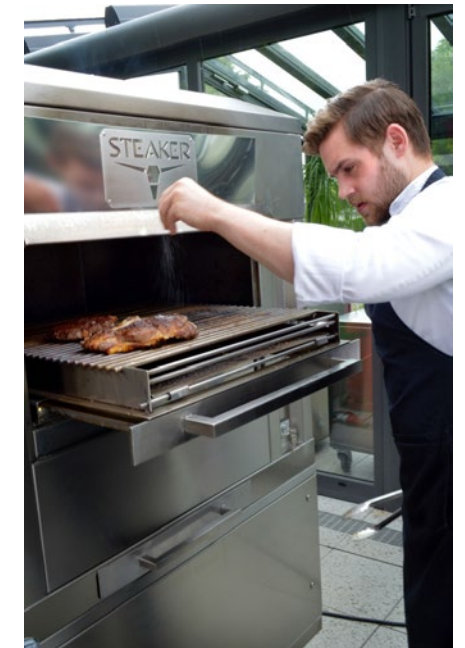
Aufbau und Funktionsbeschreibung



Steaker®: Im Dachbereich befinden sich zwei Hochleistungsbrenner, die jeweils mit einem Rastschalter rechts und links ein- und ausgeschaltet werden. Auf der rechten Seite befinden sich zwei elektrische Taster oder ein manueller Pumpenhebel, mit denen ein Hubtisch auf und ab bewegt wird. (je nach Ausführung)
Auf diesem Hubtisch befindet sich der Grillrost.

Steaker@K: Im Dachbereich befindet sich ein Hochleistungsbrenner, der mit einem Rastschalter rechts ein- und ausgeschaltet wird. Die unterschiedlichen Temperaturbereiche reichen, je nach Einschubfeld, von 1000°C (am Brenner) bis 180°C (unterster Einschub)

Structure and Functional Description



Steaker®: The lid area contains two high-power burners, each of which can be separately switched on and off with an on/off switch on the right and left hand side respectively. Two buttons are located on the right hand side with which an electrically driven table can be raised and lowered. Or a handle which does the same manually.
The grill grate is located on this table.

Steaker@K: The lid area contains one high-power burner, which can be switched on and off with an on/off switch on the right hand side. The individual temperatures are ranging from 1000°C (at the burner) down to 180°C (lowest layer)

Technische Daten - Steaker®



Maße B/T/H (mm): 1200/750/1700
Gewicht ca. (kg): 320
Rostfläche B/T (mm): 630/520
Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø15L
Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll

Elektronenschluß bei elektrischer Höhenverstellung

Elektrische Daten: 0,7 kW, 400/230 V, 50 Hz
Elektroanschluss: CEE Stecker, 16 Amp, 3 Phase

Elektroanschluß bei hydraulischer Höhenverstellung

Elektrische Daten: 0,2 kW, 230 V, 50 Hz, 1 Phase

	Nenn-wärmebe-lastung in kW	An-schluss-wert
Erdgas H und E (G20) (20 mbar)	50,8	5,37 m³/h
Erdgas E+ (G20) (20 mbar)	50,8	5,37 m³/h
Erdgas LL (G25) (20 mbar)	42,3	5,20 m³/h
Erdgas L (G25) (25 mbar)	42,3	5,20 m³/h
Flüssiggas B/P (G30) (29 mbar)	53,8	4,20 kg/h
Flüssiggas B/P (G30) (50 mbar)	53,8	4,20 kg/h

Technical Data - Steaker®



Dimensions W/D/H (mm): 1200/750/1700
Weight approx. (kg): 320
Grate area W/D (mm): 630/520
Propane gas connection: compression fitting Ø15L
Natural gas connection: external threads ½ inch

Electrical connection at version with electrical level adjustment

Electrical data: 0.7 kW, 400/230 V, 50 Hz
Electrical connection: CEE plug, 16 amps, 3 phases

Electrical connection at version with hydraulic level adjustment

Electrical data: 0.2 kW, 230 V, 50 Hz 1 phase

	Nominal Heating Capacity	Connection Value
Natural gas H und E (G20) (20 mbar)	50,8	5,37 m³/h
Natural gas E+ (G20) (20 mbar)	50,8	5,37 m³/h
Natural gas LL (G25) (20 mbar)	42,3	5,20 m³/h
Natural gas L (G25) (25 mbar)	42,3	5,20 m³/h
Liquified gas B/P (G30) (29 mbar)	53,8	4,20 kg/h
Liquified gas B/P (G30) (50 mbar)	53,8	4,20 kg/h

Technische Daten - Steaker®K



Maße B/T/H (mm): 725/727/770
Gewicht ca. (kg): 117
Grillraum B/T (mm): 600/480/500
Grillfläche B/T (mm): 2 x 265/325 auf 5 Ebenen
Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø15L
Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll
Elektrische Daten: 0,2 kW, 230 V, 50 Hz, 1 Phase

Inklusive: 2 massive Edelstahlroste inklusive entnehmbare Griffe
2 x 1/2 GN Behälter
1 1/1 GN Behälter als Wasserschale im unteren Bereich als Fettwanne

Tischgerät aus V2A Edelstahl	Leistung	Verbrauch
Erdgas H und E (G20) (20 mbar)	25,4 kW	2,68 m³/h
Erdgas E+ (G20) (20 mbar)		
Erdgas LL (G25) (20 mbar)	21,1 kW	2,60 m³/h
Erdgas L (G25) (25 mbar)		
Flüssiggas B/P (G30) (30 mbar)	26,9 kW	2,1 kg/h
Flüssiggas B/P (G30) (50 mbar)	26,9 kW	2,1 kg/h

Technical Data - Steaker®K



Dimensions W/D/H (mm): 725/727/770
Weight approx. (kg): 117
Grill area W/D (mm): 600/480/500
Grate area W/D (mm): 2 x 265/325 auf 5 Ebenen
Propane gas connection: Schneidringverschraubung Ø15L
Natural gas connection: Aussengewinde ½ Zoll
Electrical data: 0,2 kW, 230 V, 50 Hz, 1 Phase

Inclusive: 2 massive stainless steel grates inclusive separate handles
2 x 1/2 GN tubs
1 1/1 GN tubs for water in the lower part as a fat pan

Table top, stainless steel	Nominal Heating Capacity	Connection Value
Natural gas H und E (G20) (20 mbar)	25,4 kW	2,68 m³/h
Natural gas E+ (G20) (20 mbar)		
Natural gas LL (G25) (20 mbar)	21,1 kW	2,60 m³/h
Natural gas L (G25) (25 mbar)		
Liquified gas B/P (G30) (30 mbar)	26,9 kW	2,1 kg/h
Liquified gas B/P (G30) (50 mbar)	26,9 kW	2,1 kg/h

Installationsanleitung

Aufstellen des Gerätes

Der Anschluss an die Gasversorgung ist nur Fachleuten erlaubt. Die Gasversorgungsschläuche und Rohrleitungen müssen den vorort gültigen Anforderungen und Normen entsprechen. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es für Wartungsarbeiten von allen Seiten schnell zugänglich und windgeschützt ist. Achten Sie auf genügend Abstand (mindestens 15 cm an der Rückseite) zu brennbaren Teilen. **Ansonsten braucht das Gerät einen Mindestabstand seitlich und an der Rückseite von mindestens 10 cm für die Belüftung der Gasturbinen im Unterbau.** Das Gerät soll auf einer ebenen, waagerechten und stabilen Fläche aufgestellt werden. Falls nötig, kann das Gerät von unten mit der Fläche verschraubt werden.

In geschlossenen Räumen sollte über dem Gerät eine Abgasentsorgungsanlage oder ein Absaugsystem installiert sein. Das Gerät muss in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden, um die Bildung von unzulässigen Konzentrationen gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Aufstellraum zu vermeiden.

Das Gerät verbraucht Sauerstoff. Eine ungenügende Frischluftzufuhr beeinträchtigt die Verbrennung und kann unter Umständen zum Erlöschen der Flammen und dem damit verbundenen automatischen Schließen der Gaszufuhr führen.

Beachten Sie in diesem Zusammenhang auch, daß die Öffnungen für Frischluftzufuhr und Abgasabführung am Gerät nicht verstellt oder verbaut werden dürfen. Nur so gewährleisten Sie eine einwandfreie Verbrennung und Nutzung des Gerätes. Außerdem darf das Gerät von unten nicht geschlossen werden.

Anschluß an die Stromversorgung

Das Gerät muß an eine Stromversorgung mit 400 Volt bzw. 230 Volt Wechselstrom angeschlossen werden. Bitte entnehmen Sie die genauen Anschlußdaten für Ihr Gerät dem Typenschild. Der Anschluss darf nur über vorinstallierten Stecker hergestellt werden. Bei der Benutzung eines freiliegenden Kabels ist unbedingt darauf zu achten, daß es stolpersicher verlegt ist. Es wird empfohlen, das Gerät alle zwei Jahre von einem Fachmann überprüfen zu lassen.

Anschluß an die Gasversorgung

Propangas

Der Anschluß an die Gasversorgung bei Propangas betriebenen Geräten muß von einer Fachfirma vorgenommen werden. Diese entscheidet über die Art der Zuleitung und über den Umfang der Gasversorgungsanlage. Die anschließende Abnahme der Installation führt ein dafür autorisierter Fachmann durch.

Bei Propangasanlagen wird ein Gasregler zwischen die Gasflaschen und dem Gerät in die Zuleitung geschaltet, der dem Gerät einen gleichmäßigen Betriebsdruck von 50 oder 30 mbar verschafft. Den richtigen Betriebsdruck entnehmen Sie bitte dem Typenschild!

Es ist unbedingt darauf zu achten, daß nur Gasregler mit der Beschriftung „50 mbar“ bzw. „30 mbar“ verwendet werden!

Es wird empfohlen, das Gerät alle zwei Jahre von einem Fachmann überprüfen zu lassen.

Erdgas

Bei mit Erdgas betriebenen Geräten ist der Anschluß grundsätzlich nur in Übereinstimmung mit den örtlichen Gaswerken zu organisieren.

Ein zugelassener Gasinstallateur muß den Anschluß des Grillgerätes an das Versorgungsnetz vornehmen. Die Installation muß danach vom zuständigen Gaswerk abgenommen werden.

Es wird empfohlen, das Gerät alle zwei Jahre von einem Fachmann überprüfen zu lassen.

!Regler mit verstellbarem Betriebsdruck oder Hochdruckregler dürfen auf keinem Fall verwendet werden. Sie gefährden die Funktion und die Betriebssicherheit des Gerätes!

Propangasanlagen sind vor dem Zugriff Unbefugter durch eine Blechverkleidung abzusichern! Wird der Standort von Gerät und Gasversorgungsanlage gewechselt, sind nach jedem Wechsel Gerät und Gasversorgungs dichttheit zu überprüfen. Gasflaschen bzw. Gastanks über 14 kg Inhalt dürfen nicht im Raum oder neben dem Gerät aufgestellt werden!

Anschluß an die Abgasentsorgung

Dieser muß von einer autorisierten Lüftungsbaufirma vorgenommen werden.

Die Abgastemperatur 50 cm über Gerätedach beträgt ca. 170°C.

Installation Instructions

Positioning the unit

Only qualified personnel are permitted to connect the gas supply.

The gas supply hoses and piping must comply with locally applicable requirements and standards. Position the unit in such a way that it is quickly and easily accessible from all sides for maintenance purposes and is protected from wind. Make sure to maintain a sufficient distance from flammable materials (at least 15 cm on the rear side).

Otherwise, the device needs a minimum distance to the side and at the rear of at least 10 cm for ventilation of the gas turbines in the substructure. The unit should be placed on a flat, stable horizontal surface. If necessary, the unit can be screwed onto the surface from the bottom.

An exhaust gas removal system or a ventilation hood should be installed over the unit when operated in closed spaces. The unit must be placed in an adequately ventilated space in order to prevent the formation of forbidden concentrations of hazardous combustion products in the space where the unit is located.

The unit consumes oxygen. An inadequate supply of fresh ambient air impairs combustion and can under some circumstances result in the flames extinguishing and the associated automatic interruption of the gas supply.

In this context you must also make sure that the openings on the unit for the fresh air supply and exhaust gas removal are not blocked or obstructed. This is absolutely necessary in order to enable the intended combustion and proper use of the unit. In addition, the unit must not be blocked from the bottom.

Connection to Electric Power Supply

The unit must be connected to an electric power supply providing 400 volts respectively 230 volts of alternating current. Please consult the type label for the exact connection data for your unit. Connection may only be realised using preinstalled plugs. When an openly exposed power cable is used, care must be taken to eliminate any associated tripping hazards.

We recommend that the unit be inspected by a qualified technician every two years.

Connection to Gas Supply

Propane gas

Units operated on propane gas must be connected to the gas supply by a qualified service contractor. This contractor will decide on the type of supply lines and the scope of the gas supply system. The installation is then to be inspected and approved by an appropriately authorised specialist.

With propane gas systems a gas regulator is placed between the gas cylinders and the unit in the supply line which supplies the unit with a constant operational pressure of 50 or 30 mbar. Please consult the unit's type label for the correct operational pressure! It is absolutely mandatory that only gas regulators labelled "50 mbar" or "30 mbar" are used!

We recommend that the unit be inspected by a qualified technician every two years.

Natural gas

Connection of units operated with natural gas is always and only to be arranged in consultation with the local gas utility.

The connection of the grill unit to the supply network must be performed by an authorized gas technician. The installation must then be inspected and approved by the responsible gas utility.

We recommend that the unit be inspected by a qualified technician every two years.

!Regulators with adjustable operational pressure or high-pressure regulators must not be used under any circumstances. They endanger the proper functionality and operational safety of the unit!

A sheet metal covering must secure propane gas systems against tampering by unauthorised third parties! If the location of the unit or the gas supply system are changed, the unit and leak-tightness of the gas supply system are to be inspected after each change. Gas cylinders and gas tanks with more than 14 kg content may not be placed in the same room with or next to the unit!

Connection to exhaust gas removal system

This connection must be made by an authorised HVAC/ventilation contractor.

The exhaust gas temperature 50 cm above the unit lid is approximately 170°C.

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung ! Wichtig !

Inbetriebnahme Hubtisch: dieser befindet sich bei elektrischer Höhenverstellung werkseitig in mittlerer Position)

1. Anschlussstecker in Steckdose stecken
2. System über Schlüsselschalter einschalten.
3. Hubtischtaster (befinden sich rechts unten) ganz kurz antippen. Oberer Taster nach oben - unterer Taster nach unten = Rechts-Drehfeld
4. Wenn Bewegung entgegengesetzt ist, sofort Gerät über Schlüsselschalter ausschalten und Stecker ziehen.
5. Am Stecker mit Schraubendreher Phasenwender drehen und Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Dies bitte immer bei Standortwechsel oder Verwenden eines Verlängerungskabel durchführen. Vorher Hubtisch ungefähr in Mittelstellung positionieren.

Das ist wichtig um einer Falschbelegung der Phasen und somit ein Überfahren der Endschalter zu vermeiden.

Vor der 1. Inbetriebnahme muss die Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen werden. Weiteres Bedienpersonal muss ebenso eingewiesen werden. Schutzhandschuhe müssen zur Verfügung gestellt sein. Den Starterschlüssel darf nur autorisiertes Personal verwahren.

1. Öffnen Sie die Gasversorgung.
2. Drehen Sie den Schlüsselschalter rechts unten auf „1“
3. Drücken Sie die Rastschalter des jeweiligen Brenners ein - Farbe wechselt von Blau auf Rot
4. Stellen Sie den Rost mittels Auf und Ab Taster bzw. mit dem Hubhebel auf die gewünschte Höhe

Bedienung



Bedienung

Für den Grillvorgang bedarf es keiner Vorheizzeit. Das heißt, wenn gegrillt werden muss genügt es einen oder beide Rastschalter zu drücken. Anschließend etwas zurücktreten, da sich beim Startvorgang ein Hitzeschwall bildet, der nach vorne austritt. Die Brenner werden nach ca. 5 Sekunden automatisch gestartet. Nach weiteren 5 Sekunden ist die Betriebstemperatur erreicht. Dann den Tischrahmen mit dem darauf befindlichen Rost nach vorne herausziehen, das Grillgut auf den Rost legen, einschieben und über die automatische Höhenverstellung nach oben bewegen.

Nach dem Grillvorgang den oder die Brenner über die Rastschalter wieder ausschalten. Sie verbrauchen Energie wirklich nur, wenn sie gebraucht wird. Nach dem Arbeitsende eines jeden Tages den Schlüsselschalter auf „0“ stellen, den Schlüssel abziehen und sicher aufbewahren. So wird Missbrauch vermieden

First-Time Use of the Unit

Please Read! Important!

First-time use of the lift table: at electrical version it is set to middle position at the factory

1. Insert connecting plug into power socket.
2. Activate system using key switch.
3. Briefly press lift table buttons (located at the lower right). Hold upper switch up – lower switch down = polarity correct
4. If movement is in the opposite direction, immediately switch off the unit using the key switch and remove plug from socket.
5. Use a screwdriver to turn the phase inverter on the plug; then restart the unit.

Please conduct this procedure each time the unit changes location or when using an extension cable. Before beginning, place the lift table to approximately the middle position.

This is important in order to prevent incorrect allocation of the electrical phases and thus to prevent overrunning the limit switch.

The operating instructions must be completely and thoroughly read before operating the unit for the first time. Additional operating staff must also be instructed accordingly. Protective gloves have to be made available. The start key may only be provided to authorized personnel.

1. Open the gas supply.
3. Turn the key switch at the lower right to “1”
4. Press on the on/off switch of the respective burner: The color changes from blue to red
5. Position the grate at the desired height using the up and down buttons respectively with hydraulic arm.

Operation



Operation

The grilling procedure does not require any preheating. This means that when it is time to grill, it is sufficient to press one or the other of the two on/off switches. Then step back from the units, a wave of heat is formed during the start process which moves forward from the unit. After approximately 5 seconds the burners are started automatically. Operating temperature is achieved after an additional 5 seconds. Then pull out the table frame holding the grate, place the food on the grate, push it back in and move it upwards using the automatic height adjustment. After the grilling process has been completed, shut off the burner or burners using the on/off switch. They only actually consume energy when they are needed. At the end of each day's work activities set the key switch to “0”, remove the key and store it in a secure place, in order to prevent misuse of the unit.

Störungen



Reset

Störungen sollten grundsätzlich von Fachleuten behoben werden. Denken Sie daran, daß falsch behandelte Gasgeräte hochexplosive Kräfte freisetzen und großen Schaden anrichten können!

Bevor Sie aber den Kundendienst verständigen, können Sie evtl. die Störungsursache selbst lokalisieren, um schon beim Auftrag Hinweise geben zu können.

Störung: Brenner startet nicht.
Sondierung: Gaszufuhr überprüfen, sind alle Absperrventile geöffnet? Sind elektrisch gesteuerte Magnetventile geöffnet? Bei Propangasbetrieb Gasregler prüfen

Störung: Brenner geht gleich nach dem Start wieder aus.
Sondierung: Prüfen, ob Starterelektrode unter dem Brenner Kontakt mit dem Brennergehäuse hat.

Störung: Gerät schaltet nach 3 x Startsequenz auf Störung
Sondierung: Unteren Gehäusedeckel entfernen, am jeweiligen Gasventil leuchtet eine rote LED, darüber befindet sich der RESET-Schalter. Schalter drücken, LED erlischt, System startet wieder.

Vergewissern Sie sich, daß vor dem Reinigen das Grillgerät von der Stromversorgung abgekoppelt wurde bzw. der Hauptstromschalter ausgeschaltet wurde.

Reinigen

Am effektivsten reagieren Reinigungsmittel wenn sie am noch warmen Gerät angewendet werden.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Grillvorgang, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden. Verwenden Sie fettlösende Mittel und feuchte Tücher - vermeiden Sie auf jeden Fall fließendes Wasser sowie Hochdruckreiniger. Achten Sie darauf, keine ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel zu verwenden. Sämtliche Flächen des Grillgerätes bestehen aus Edelstahl. Das erlaubt ein leichtes Reinigen und schützt vor übermäßiger Bildung von schädlichen Bakterien.

Es hängt aber letztlich von Ihrem Einsatz ab, welches Aussehen sie dem Grillgerät verleihen.

Inspektion und vorbeugende Instandhaltung

Auch bei höchsten qualitativen Ansprüchen an unsere Grillgeräte sind wir dennoch manchmal gezwungen, in Ermangelung Besserem, Verschleißteile einzubauen.

Ansonsten benötigt Ihr Gerät keine vorbeugende Instandhaltung.

Hinweis:
Für Geräte, die von Arbeitnehmern betrieben werden, gelten weiter die berufsgenossenschaftlichen Vorschriften zur regelmäßigen Prüfung:
Für die elektrischen Komponenten:
Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel sind ca. alle 6 Monate, maximal jedoch nach einem Jahr, durch eine Elektrofachkraft oder eine elektrotechnisch unterwiesene Person auf ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen (§ 5 Abs. 1 Nr. 2, BGV A2 – Elektrische Anlagen und Betriebsmittel).
Für die Flüssiggasverbrauchsanlage:
Ortsveränderliche Verbrauchsanlagen sind mindestens alle zwei Jahre durch einen Sachkundigen zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Prüfungen sind in einer Prüfbescheinigung festzuhalten (§ 33 Abs. 4 und 5, BGV D 34 – Verwendung von Flüssiggas).

Reparaturen

Bitte achten Sie darauf, daß notwendig gewordene Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt wird. Veranlassen Sie immer, daß bei anfallenden Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung abgekoppelt wurde.

Umstellung der Gasart



Einstellschraube für Gasartenwechsel

Achtung - keine anderen Schrauben verdrehen

0-Stellung: Einstellschraube ist nach links (Linksgewinde !) bis Anschlag eingedreht.
Propan Einstellung: Einstellschraube 6! Umdrehungen nach rechts drehen.
Erdgas Einstellung: Einstellschraube 9! Umdrehungen nach rechts drehen.
Feinabstimmung: Optische Einstellung bei Betrieb.

Malfunctions



Reset

Malfunctions should always be corrected by qualified expert personnel. Please keep in mind that improperly handled gas-operated units can release highly explosive forces and can cause major damage!

Before contacting customer service, you may be able to locate the cause of the malfunction yourself; this information can be provided when placing the repair order.

Malfunction: Burner does not ignite.
Troubleshooting: Check gas supply; are all shut-off valves open? Are electrically controlled magnetic valves open? For units operated with propane gas: Check gas regulator

Malfunction: Burner goes out immediately after igniting.
Troubleshooting: Check to ensure that the starter electrode under the burner is in contact with the burner housing.

Malfunction: After three start sequences, unit switches to malfunction mode
Troubleshooting: Remove the lower housing lid; a red LED can be seen on each respective gas valve above which is the RESET switch. Press the switch, the LED goes out, the system starts again.

Before cleaning the grill unit, make sure that the unit has been completely disconnected from the power supply and that the main power switch has been turned off.

Cleaning

Cleaning agents are most effective when they are applied to surfaces that are still hot.

Clean the unit on a regular basis and after every grill procedure in order to avoid bacteria. Use degreasing agents and moist towels - avoid running water and high-pressure cleaners at all times. Caustic and abrasive cleaning agents are to be voided at all times. All surfaces of the grilling unit are made of stainless steel. This makes cleaning easy and protects against the excessive accumulation of harmful bacteria.

The outward appearance of the unit of course depends on your efforts.

Inspection and Preventive Maintenance

Even with the highest of qualitative demands we place on our grill units, sometimes the lack of a better alternative makes it necessary to install parts which are subject to wear. Otherwise your unit requires no preventive maintenance.

Note:
Units which are operated by employees are still subject to the mutual indemnity society ("Berufsgenossenschaft") regulations covering regular inspections:
For electrical components:
Movable electric operating resources are to be inspected by a qualified electrical specialist or a trained electrical technician at intervals of approximately every 6 months, however after a maximum of one year, to assure proper operating conditions ("*Berufsgenossenschaftliche Vorschrift für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit*") (German Mutual Indemnity Society Regulation on Safety and Health at Work), § 5 para. 1 No. 2, BGV A2 – Electrical Systems and Operating Resources, translation adapted).
For units using liquified gas:
Movable units consuming gas are to be inspected by a trained specialist at intervals of no more than two years. The results of these inspections are to be documented in an inspection certificate (§ 33 para. 4 and 5, BGV D 34 – Use of Liquified Gas, translation adapted).

Repairs

Please note that any repairs which may become necessary are to eb performed only by authorized trained personnel. Always make sure that the unit has been completely disconnected from any electric power source before making any repairs.

Changing Gas Type



Set screw for changing gas type

Important: Do not turn any other screws

0 position: Turn set screw counterclockwise (left-handed threads!) as far as it will go.
Propane setting: Turn set screw 6! rotations clockwise.
Natural gas setting: Turn set screw 9! rotations clockwise.
Fine tuning: Optical setting during operations.

Wechseln der Ersatzteile

Zündelectrode:	Seitendeckel am Gerät öffnen, Zündkabel abziehen, Verschraubung lösen. Beim Einsetzen der neuen Electrode darauf achten, dass diese den Brenner nicht berührt. Abstand ca. 10 - 15 mm. Auch darauf achten, dass Kabel und Stecker nicht beschädigt sind.
Brenner:	Dach und Seitendeckel öffnen, Kabel an Electrode lösen, Flanschverschraubung Mischrohr - Brenner lösen. Dabei achten, dass die Dichtung nicht beschädigt wird. Dann Electrode ausbauen. Brenner gegen Herabfallen sichern. die 4 Schrauben an Brenneroberseite lösen - fertig. Einbau in umgekehrter Reihenfolge.
Turbine:	Unteren Frontdeckel am Gerät öffnen, Unterdruckschlauch an der Turbine abziehen, die 2 Kabel abziehen, rote Kunststoffspange zwischen Mischrohr und Turbine abziehen, Federspan- ge zwischen Turbine und Magnetventileinheit abziehen. Dann Turbine langsam bewegend abziehen - Achtung! Dichtungen nicht beschädigen. Einbau in umgekehrter Reihenfolge.
Magnetventil:	Gaszuleitung über Verschraubung lösen, Federspange zwischen Turbine und Magnetventil- einheit abziehen. Erdungskabel am Steckkontakt abziehen, Schwarzen Kunststoffdeckel an der Steuereinheit (Resetknopf) aufschrauben. Steuereinheit kann komplett von der Magnetventil- einheit abgezogen werden. Abstecken der Kabel nur bei Wechsel der Steuereinheit nötig. Beim Wiedereinbau Beschädigung der Steckkontakte vermeiden. Magnetventil und Turbine vonein- ander lösen. Einbau in umgekehrter Reihenfolge.
Steuereinheit:	Schwarzen Kunststoffdeckel (Resetknopf) lösen und mit Schrauben entnehmen. Kabel abziehen, Steuereinheit abziehen. Einbau in umgekehrter Reihenfolge.
Druckschalter/Taster:	Bei den Schaltern ist die Polung zwecks der Farbgebung zu beachten. Die Masse liegt am mittleren PIN an, dieser muss eingelötet werden, da kein Steckkontakt.

Changing replacement parts

Ignition electrodes:	Open side panel on the unit, disconnect ignition cable, disconnect screw connection. When installing the new electrode make sure that the electrode does not come into contact with the burner. Distance approximately 10 - 15 mm. Also make sure that cable and plug are not damaged.
Burner:	Open the unit's top and side panels, disconnect cable at the electrode, disconnect the flanged connection between the mixing tube and the burner. Make sure not to damage the seal. Then remove the electrode. Make sure the burner does not fall out. Remove the 4 screws on the top side of the burner; done. Install using the same procedure in reverse.
Turbine:	Open the lower front panel of the unit, remove the under-pressure hose from the turbine, remove the 2 cables, remove the red plastic spacer between the mixing tube and the tur- bine, remove the spring spacer between the turbine and the magnetic valve unit. Then re- move the turbine by moving it slowly - Important! Do not damage any seals. Install using the same procedure in reverse.
Magnetic valve:	Disconnect the gas line using the screw connection, remove the spring spacer between the turbine and magnetic valve unit. Remove the grounding cable at the plug contact, unscrew the black plastic cap at the control unit (reset button). The control unit can be completely removed from the magnetic valve unit. The cable only needs to be unplugged when replac- ing the control unit. Avoid damaging the plug contacts during reinstallation. Separate the magnetic valve from the turbine. Install using the same procedure in reverse.
Control unit:	Disconnect the black plastic cap (reset button) and remove with screws. Remove cable, remove control unit. Install using the same procedure in reverse.
Pressure switch/buttons:	The polarity of the switches is important with regard to color coding. The ground is to be soldered to the middle pin, since it is not a plug contact.

Ersatzteile:

Folgende Ersatzteil sind in diesem Gerät verbaut und müssen bei Bedarf von einem Fachmann erneuert werden(sie-
he Störungen):

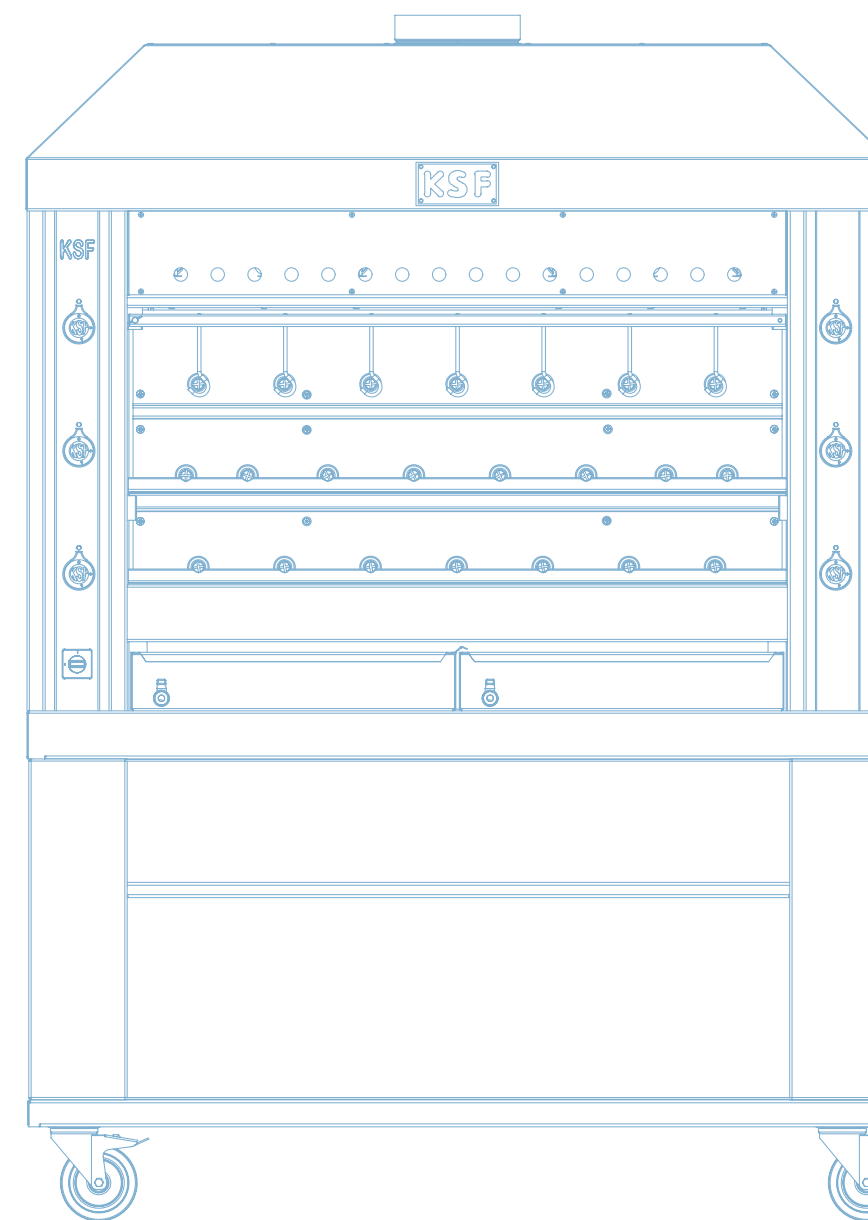
- Zündelectrode	4-013-06-40
- Hochspannungskabel	4-013-05-06
- Brenner	4-011-01.18
- Turbine	4-011-01-19
- Magnetventil	4-011-02-52
- Steuerung Turbine	4-013-05-58
- Connection Box	4-013-02-31
- Druckschalter	4-013-02-28
- Taster	4-013-02-29
- Schütz	4-013-05-54
- Motor Hubtisch	4-013-01-34/35
- Netzteil "Uno Power"	4-013-05-57
- Sensor zum Heben	4-013-02-32
- Sensor zum Senken	4-013-02-33

Replacement Parts

The replacement parts listed below are integrated in this unit and will have to be replaced by a trained technician
when necessary (see malfunctions):

- Ignition electrode	4-013-06-40
- High-voltage cable	4-013-05-06
- Burner	4-011-01.18
- Turbine	4-011-01-19
- Magnetic valve	4-011-02-52
- Turbine control unit	4-013-05-58
- Connection box	4-013-02-31
- Pressure switch	4-013-02-28
- Buttons	4-013-02-29
- Protective covering	4-013-05-54
- Lift table motor	4-013-01-34/35
- "Uno Power" power unit	4-013-05-57
- Sensor for raising	4-013-02-32
- Sensor for lowering	4-013-02-33

Churrasco Rodizio Brasilia



Beschreibung

- 1 stufenlos regelbare Gasdrehknöpfe (1 ie Brenner)
- 2 Spieß-Aufhängung/-Auflagen
- 3 Motor-Schalter
- 4 regulierbare Gas-Infrarot-Strahler im Dach verbaut
- 5 Fettwannen mit Ablasshahn
- 6 Ablagefach mit herausnehmbarem Boden
- 7 Stromanschluss und Gasanschluss hinten links



Grillen mit Oberhitze:

Mit diesem Gerät ist rauchloses Grillen möglich, es ist vielseitig verwendbar und das Grillgut ist gut sichtbar.

Die Gas-Infrarot-Strahler sind im oberen Teil untergebracht und bestrahlen das Grillgut von oben. Gas-Luft-Gemische werden im Gaslangfeldstrahler entzündet und bringen eingebaute Keramiklochplatten zum Glühen. Die Rotglut entsendet Infrarotstrahlen - ähnlich der Holzkohlefeuerung! Die Spießantriebe erfolgen durch den Getriebemotor über einen Kettenantrieb.

Die im Gerät befindlichen Wannen müssen mit Wasser befüllt werden. Dieses dient dazu, dass herabtropfendes Fett nirgends festbrennen kann und sich somit kein Rauch entwickelt. Außerdem beeinflusst der aufsteigende, kaum wahrnehmbare Wasserdampf das Grillgut positiv.

Description

1. Stageless adjustable gas knobs (1 per burner)
2. Spit hangers/rests
3. Motor switch
4. Adjustable gas/ infrared burner built into rood
5. Grease pans with drain valve
6. Storage compartment with removable shelf
7. Electric power connection and gas connection on the rear left



Top-heat Grills:

This highly versatile unit enables smoke-free grilling and features good visibility of the food on the grill.

The gas infrared burners are installed in the upper portion of the unit and heat the food on the grill from above. Gas/air mixtures are ignited in the gas long-field heating element, heating the built-in perforated ceramic plates to red-hot. The red-hot plates emit infrared heat - similar to grilling with charcoal! The spits are operated by the drive motor using a chain drive.

The pans in the unit have be filled with water. This keeps dripping grease from burning into place and thus also prevents smoke. In addition, the barely visible rising moisture has a positive effect on the food on the grill.

Verschiedene Spieß-Möglichkeiten



Various spit possibilities



Technische Daten

Allgemeine Daten

- Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø15L
- Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll
- Elektroanschluss: 1 Phase, 230 V, 50 Hz; Netzanschlussleitung mit Steckverbinder
- Elektrogeräteanschluss: 3 Phasen; 400/230 V, 50 Hz

Technical Data

General Data

- Gas port propane: Compression type fitting diameter Ø15L
- Gas port natural gas: Outside thread ½ inch
- Electric power Electric: 1 phase, 230 V, 50 Hz; power cord with plug
- Power connection: 3 phases; 400/230 V, 50 Hz

Modell	Brasilia 4	Brasilia 6
Maße B/T/H (mm):	1100/700/1960	1400/700/1960
Gewicht ca. (kg):	224	269
Anzahl Spieße:	16	22

Model	Brasilia 4	Brasilia 6
Dimensions W/D/H (mm):	1100/700/1960	1400/700/1960
Approx. weight (kg):	224	269
Number of spits:	16	22

Modell	Brasilia 8	Brasilia 10
Maße B/T/H (mm):	1700/700/1960	2000/700/1960
Gewicht ca. (kg):	314	359
Anzahl Spieße:	28	34

Model	Brasilia 8	Brasilia 10
Dimensions W/D/H (mm):	1700/700/1960	2000/700/1960
Approx. weight (kg):	314	359
Number of spits:	28	34

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

Erdgas	Nennwärmebelastung				
	in Kilowatt (kW)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	H und E (G20) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0
	E+ (G20) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0
LL (G25) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0	
L (G25) (25 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0	
Flüssiggas	in Kilowatt (kW)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	B/P (G30) (29 mbar)	7,6	11,4	15,2	19,0
	B/P (G30) (50 mbar)	10,0	15,0	20,0	25,0
	Elektro	in Kilowatt (kW)			
Brasilia 4		Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
Elektrische Leistung	11,9	17,0	22,1	27,2	

Erdgas	Anschlusswert				
	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	H und E (G20) (20 mbar)	0,92	1,38	1,84	2,30
	E+ (G20) (20 mbar)	0,92	1,38	1,84	2,30
LL (G25) (20 mbar)	1,08	1,62	2,16	2,70	
L (G25) (25 mbar)	1,08	1,62	2,16	2,70	
Flüssiggas	in Kilogramm je Stunde (kg/h)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	B/P (G30) (29 mbar)	0,60	0,90	1,20	1,50
	B/P (G30) (50 mbar)	0,80	1,20	1,60	2,00
		in Kilowatt/Stunde (kW/h)			
Elektro	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
Elektrische Leistung	12,0	17,1	22,2	27,3	

Nominal Heat Input and Connection Values

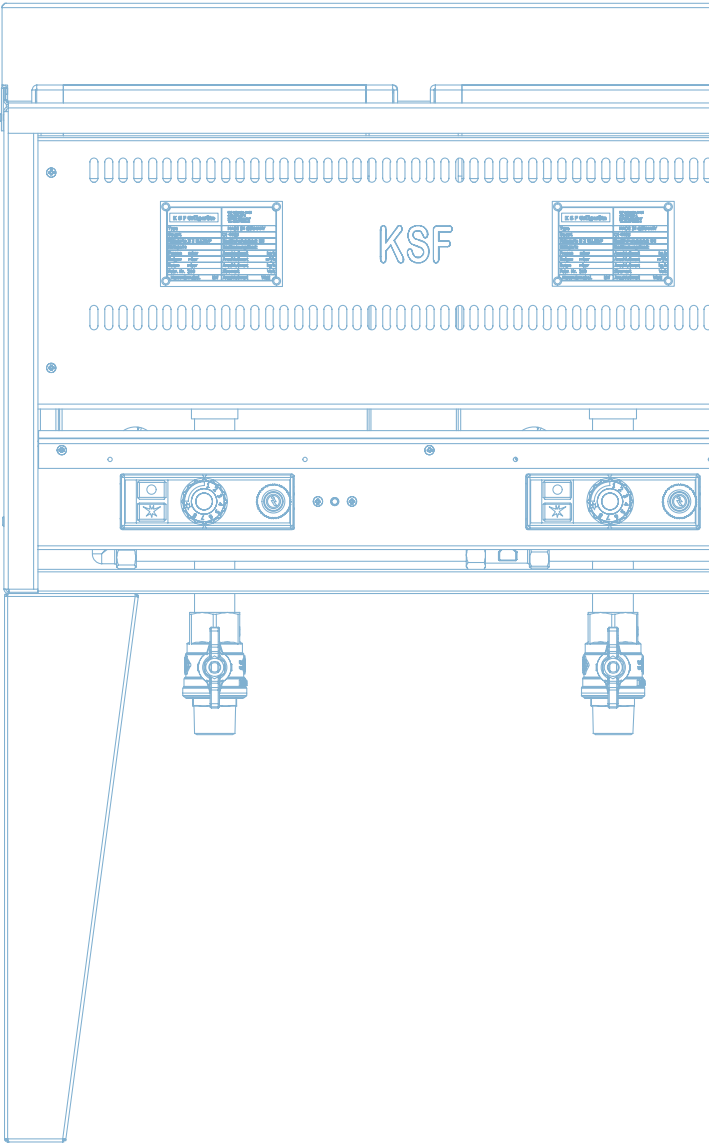
Natural gas	Nominal heat input				
	in kilowatts (kW)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	H and E (G20) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0
	E+ (G20) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0
LL (G25) (20 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0	
L (G25) (25 mbar)	8,8	13,2	17,6	22,0	
Liquified gas	in kilowatts (kW)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	B/P (G30) (29 mbar)	7,6	11,4	15,2	19,0
	B/P (G30) (50 mbar)	10,0	15,0	20,0	25,0
	Electric	in kilowatts (kW)			
Brasilia 4		Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
Electric output	11,9	17,0	22,1	27,2	

Natural gas	Connection Values				
	in cubic meters per hour (m³/h)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	H and E (G20) (20 mbar)	0,92	1,38	1,84	2,30
	E+ (G20) (20 mbar)	0,92	1,38	1,84	2,30
LL (G25) (20 mbar)	1,08	1,62	2,16	2,70	
L (G25) (25 mbar)	1,08	1,62	2,16	2,70	
Liquified gas	in kilograms per hour (kg/h)				
	Brasilia 4	Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
	B/P (G30) (29 mbar)	0,60	0,90	1,20	1,50
	B/P (G30) (50 mbar)	0,80	1,20	1,60	2,00
	Electric	in kilowatts per hour (kW/h)			
Brasilia 4		Brasilia 6	Brasilia 8	Brasilia 10	
Electric output	12,0	17,1	22,2	27,3	

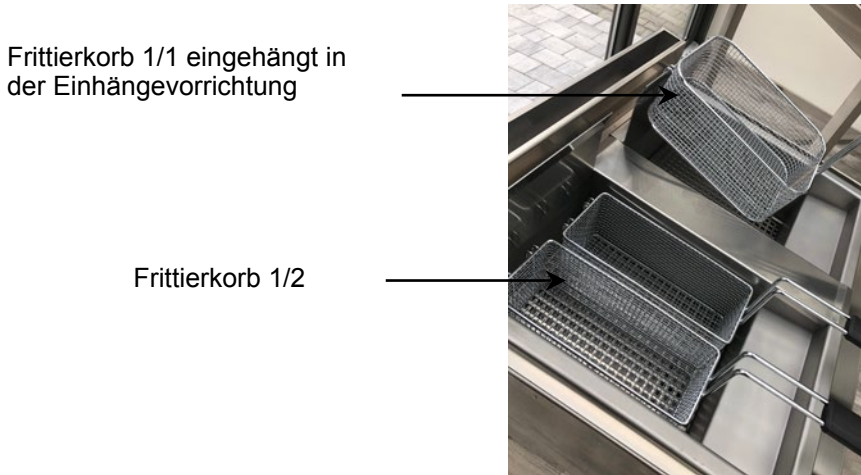
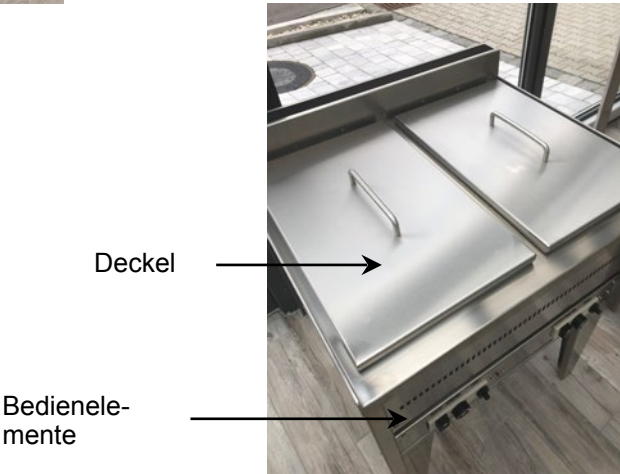


Gasfritteuse

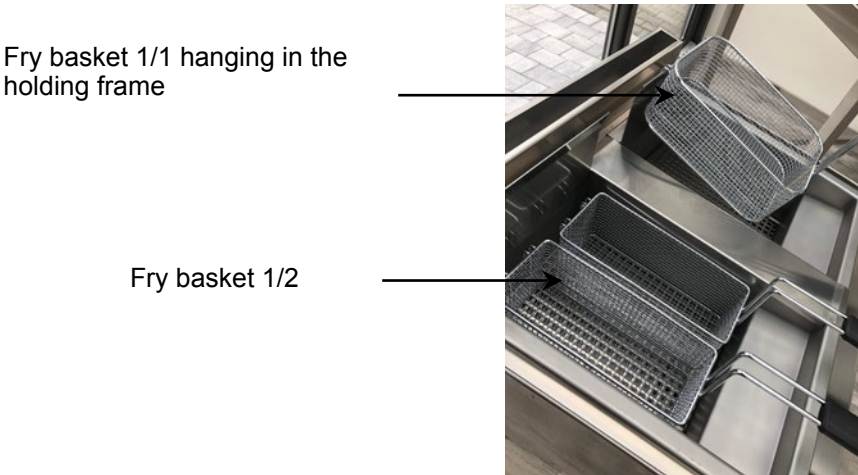
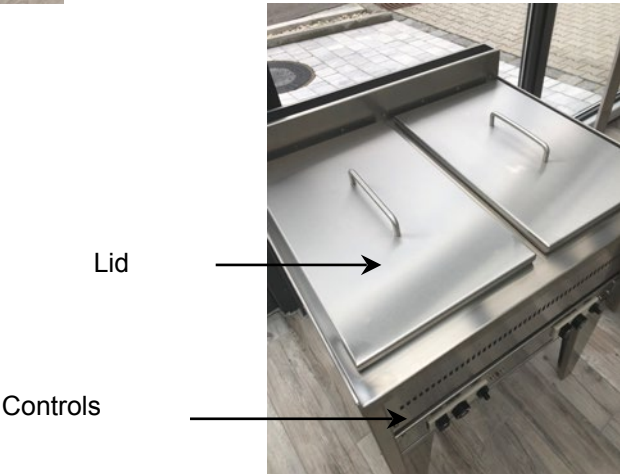
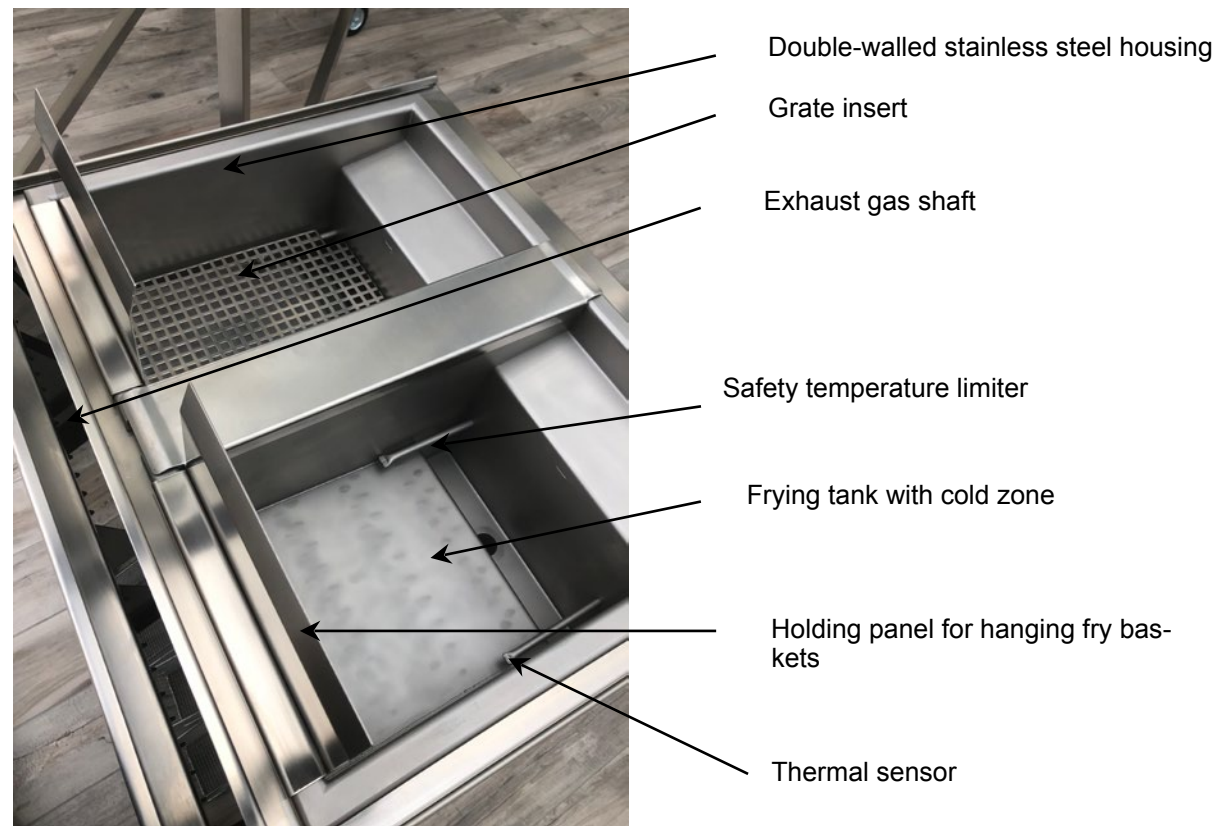
Gasfryer



Beschreibung



Description



Inbetriebnahme der Fritteuse

Vor der Inbetriebnahme ist unbedingt darauf zu achten, dass vor dem Zünden der Brenner Fett in das Becken eingebracht wird und dass der Fettablasshahn geschlossen ist.

Lage der Bedienelemente

Die Bedienelemente befinden sich alle in der Frontseite des Gerätes!
Achten Sie darauf, daß die bedienende Person sich mit dem Gerät vor der Inbetriebnahme vertraut gemacht hat!

Inbetriebnahme:

Lesen Sie bitte das Inbetriebnahmekapitel in der gesonderten Anleitung des Temperaturreglers.

Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB):

Die Fritteusen sind mit einem Sicherheitstemperaturbegrenzer versehen, welcher die Gaszufuhr unterbricht, sobald das Fett im Becken die maximale eingestellte Temperatur überschreitet oder die unmittelbare Umgebungstemperatur weniger als 0 Grad Celsius beträgt.
Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Wiederschaltspere (STB) eindrücken (kleiner roter Knopf) und die Zündvorgänge erneut durchführen.

Achtung:

Bei Verwendung von Stangenfett muß darauf geachtet werden, daß das Aufschmelzen nur mit einer Temperatureinstellung von maximal 100 Grad Celsius vorgenommen werden darf.
Wird eine höhere Temperatur eingestellt, kann es zu einem Auslösen des Temperaturbegrenzers kommen. Die Fritteuse schaltet sich dann über den Temperaturbegrenzer ab. Die Fritteuse ist unmittelbar danach nicht mehr betriebsbereit!



Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB)

Einstelltabelle Fritteusenregler Minisit Typ 710724
(offizielle Richtwerte nach Herstellerangaben)

Reglerstufe	Temperatur
1	ca. 60°C
2	ca. 80°C
3	ca. 100°C
4	ca. 120°C
5	ca. 140°C
6	ca. 160°C
7	ca. 180°C
8	max. 200°C

Using the Fryer

Before using the fryer, it is absolutely necessary to make sure that oil is in the tank and that the oil drain valve is closed.

Location of the Controls

The controls are located on the front of the unit!
Make sure that the persons operating the unit are familiar with the controls before using the unit!

Operation:

Please read the chapter on use in the separate instructions for the temperature control.

Safety Temperature Limiter (STB):

The fryers are equipped with a Safety Temperature Limiter that interrupts the supply of gas as soon as the oil in the tank has reached the defined maximum temperatures or the ambient temperature in the immediate vicinity is less than 0 degrees centi-grade.
In order to put the unit back into operation, press the reset lock (small red button) and repeat the ignition procedures.

Important:

When using frying oil provided in solid block form, care must be taken to melt the block at a temperature of no more than 100 degrees centi-grade.
Higher temperatures may trigger the Safety Temperature Limiter. The fryer will then be shut down by the limiter and cannot be used again immediately afterwards!



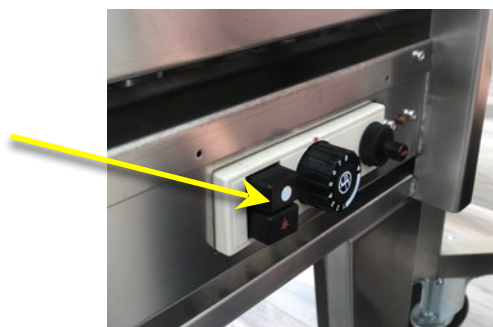
Safety Temperature Limiter (STB)

Setting table for fryer control Minisit Typ 710724
(official reference values according to manufacturer's specifications)

Control position	Temperature
1	Approx. 60°C
2	Approx. 80°C
3	Approx. 100°C
4	Approx. 120°C
5	Approx. 140°C
6	Approx. 160°C
7	Approx. 180°C
8	Max. 200°C

Außerbetriebnahme:

1. Taste O drücken



2. Hauptgaszufuhr schließen

Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen

Beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitsmaßnahmen um das Risiko einer Verletzung zu vermeiden:

1. Das Gerät muß fachgerecht an die Gaszufuhr angeschlossen sein
2. Während des Betriebes werden im Frittierbereich sehr hohe Temperaturen erreicht. Es besteht Verbrennungsgefahr!
3. Immer die Füllmenge beachten (Markierung im Becken!)
4. Achtung: Bei zu niedrigen Ölstand besteht Feuergefahr!
5. Das Öl muß regelmäßig gewechselt werden, da altes, verschmutztes Öl leichter entzündbar ist und das Überschäumen begünstigt!
6. Durch die Eingabe von zu nassem Frittiergut wird das Aufschäumen des Öles verstärkt!
7. Bei etwaigem Fettbrand Gaszufuhr schließen, Deckel auflegen oder Feuerlöschdecke verwenden.
8. Abgasschacht darf im Betrieb nicht berührt werden – es besteht Verbrennungsgefahr!
9. Achtung:: Der Frittierkorb darf auf keinen Fall in den Abgasschacht eingehängt werden!

Reinigung und Pflege

Carbo Clean ist ideal zum Reinigen Ihrer Fritteuse.

Befolgen Sie folgende Gebrauchsanweisung für ein optimales Resultat:

Füllen Sie das/die Becken der Fritteuse bis an den Rand mit warmem Wasser

Erwärmen Sie das Wasser bis 85 Grad Celsius

Geben Sie 200 Gramm Carbo Clean in das Becken

Die Reinigung 120 Minuten bei 85 Grad Celsius durchführen, bei großer Verschmutzung gegebenenfalls länger

Das Wasser 15 Minuten abkühlen lassen

Das Becken leeren

Das Becken mit Wasser neutralisieren

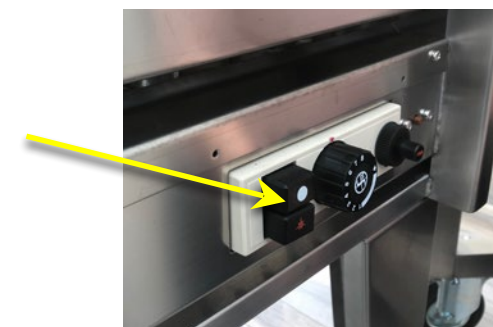
Hinweis: Bei schwerer Verschmutzung ist es empfehlenswert das Becken nach dem Einweichen mit einer Bürste zu reinigen.

Achtung:

Es wird empfohlen jedes halbe mindestens jedoch einmal pro Jahr, die Gasdüsen und die Zündgasdüse zu reinigen. Leistungsverlust durch verschmutzte Düsen wird nicht als Garantieleistung angesehen.

Shutdown:

1. Press O button



2. Close main gas supply

Basic Safety Precautions

Please be sure to take the following safety precautions in order to reduce the risk of an injury:

1. The unit must be connected to the gas supply by a qualified technician.
2. Very high temperatures are reached in the frying area during operation, resulting in burn hazards!
3. Always use the proper fill quantities (marked in the tank!)
4. Important: There is a danger of fire if the oil level is too low!
5. Frying oil has to be changed on a regular basis, since old and dirty oil burns more easily and promotes boiling over!
6. Putting wet foods into the fryer increases the likelihood of the oil boiling over!
7. In case of an oil fire, shut off the gas supply and close the lid or use a fire blanket.
8. The exhaust gas shaft must not be touched during operation since it is hot and presents a burn hazard!
9. Important: The fry basket must never be hung up on the exhaust gas shaft!

Cleaning and Maintenance

Carbo Clean is ideal for cleaning your fryer.

Follow these instructions for an optimum result:

Fill the tank(s) of the fryer up to the top with warm water.

Heat the water to 85 degrees centigrade.

Add 200 grams of Carbo Clean to the tank.

Clean for 120 minutes at 85 degrees centigrade, longer if necessary for dirtier units.

Let the water cool for 15 minutes.

Empty the tank.

Neutralize the tank with water.

Note: For dirtier units we recommend cleaning the tank with a brush after soaking it.

Attention:

It is recommended to clean the gas nozzles and the pilot gas nozzle every half a year but at least once every year. Loss of power due to dirty nozzles is not considered a warranty adjustment.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø12L
Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll

Modell	L8 (1 Becken)	LD8 (2 Becken)	L8 (3 Becken)
Maße B/T/H (mm):	330/600/480	670/600/480	1000/600/480
Gewicht ca. (kg):	31	56,5	XX
Füllmenge:	8 Liter	2x8 Liter	3x8Liter

Modell	L8 1Becken verstärkt	LD8 2Becken verstärkt	D8 3Becken verstärkt
Maße B/T/H (mm):	330/600/480	670/600/480	1000/600/480
Gewicht ca. (kg):	31	56,5	XX
Füllmenge:	8 Liter	2x8 Liter	3x8Liter

Nennwärmebelastung in Kilowatt (kW)						
Erdgas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
H und E (G20) (20 mbar)	7,3	14,6	21,9	-	-	-
E+ (G20) (20 mbar)	7,3	14,6	21,9	-	-	-
LL (G25) (20 mbar)	7,0	14,0	21,0	-	-	-
L (G25) (25 mbar)	7,0	14,0	21,0	-	-	-
in Kilowatt (kW)						
Flüssiggas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
B/P (G30) (29 mbar)	7,3	14,6	21,9	9,2	18,4	27,6
B/P (G30) (50 mbar)	8,4	16,8	25,2	12,0	24,0	36,0

Anschlusswert in Kubikmeter je Stunde (m³/h)						
Erdgas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
H und E (G20) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
E+ (G20) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
LL (G25) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
L (G25) (25 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
in Kilogramm je Stunde (kg/h)						
Flüssiggas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
B/P (G30) (29 mbar)	0,58	1,16	1,74	0,73	1,46	2,19
B/P (G30) (50 mbar)	0,67	1,34	2,01	0,95	1,90	2,85

Technical Data

General Data

Gas port propane: Compression type fitting diameter Ø12L
Gas port natural gas: outside thread ½ inch

Model	L8 (1 Tank)	LD8 (2 Tanks)	L8 (3 Tanks)
Dimensions W/D/H(mm):	330/600/480	670/600/480	1000/600/480
Approx. weight (kg):	31	56,5	XX
Fill Quantity:	8 liters	2x8 liters	3x8 liters

Modell	L8 1 Tank Reinforced	LD8 2 Tanks Reinforced	D8 3 Tanks Reinforced
Dimensions W/D/H (mm):	330/600/480	670/600/480	1000/600/480
Approx. weight(kg):	31	56,5	XX
Fill Quantity:	8 liters	2x8 liters	3x8 liters

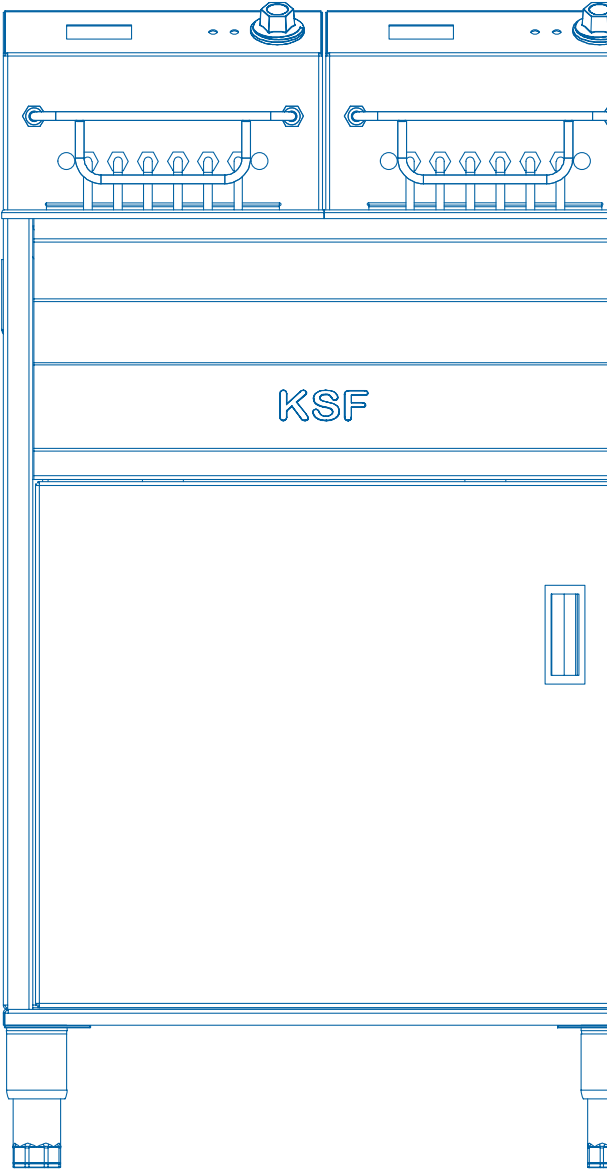
Nominal Heat Input in kilowatts (kW)						
Natural gas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
H and E (G20) (20 mbar)	7,3	14,6	21,9	-	-	-
E+ (G20) (20 mbar)	7,3	14,6	21,9	-	-	-
LL (G25) (20 mbar)	7,0	14,0	21,0	-	-	-
L (G25) (25 mbar)	7,0	14,0	21,0	-	-	-
in Kilowatt (kW)						
Liquified gas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
B/P (G30) (29 mbar)	7,3	14,6	21,9	9,2	18,4	27,6
B/P (G30) (50 mbar)	8,4	16,8	25,2	12,0	24,0	36,0

Connection Values in cubic meters per hour (m³/h)						
Natural gas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
H and E (G20) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
E+ (G20) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
LL (G25) (20 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
L (G25) (25 mbar)	0,75	1,50	2,25	-	-	-
in kilograms per hour (kg/h)						
Liquified gas	L8 1B.	LD8 2B.	L8 3B	L8 1B.V.	LD8 2B.V.	L8 3B. V.
B/P (G30) (29 mbar)	0,58	1,16	1,74	0,73	1,46	2,19
B/P (G30) (50 mbar)	0,67	1,34	2,01	0,95	1,90	2,85



Elektrofritteuse

Electricfryer



Reinigung und Pflege

Das abnehmbare Bedienteil darf nicht mit einem Wasserstrahl, Sprühstrahl, Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger abgespritzt, sondern nur feucht abgewischt werden.

Die Edelstahlteile sollten täglich mit Reinigungsmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgewischt und vorsichtig getrocknet werden.

Das Becken kann mit einem speziellen Mittel z.B. GR Carboclean gereinigt werden. Hierzu wird etwas Carboclean in dem mit Wasser gefüllten Becken aufgelöst, dann das Becken mit ca. 80°C erhitzt. Halten Sie die Temperatur ca. eine halbe Stunde (bei stärkerem Einbrand auch länger), dann das Wasser ablassen und das Becken klar ausspülen.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht gebraucht wird, kann man den Korpus einfetten, um eine Schutzschicht zu bilden.

Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel wie z.B. Soda, ATA, VIM etc. zu verwenden. Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, bitte keine Metallreinigungsgeräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- oder Naturborsten.

Bei der Reinigung ausreichend Wasser verwenden.

Bitte darauf achten, daß alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden.

Beschreibung

Funktionsbeschreibung:

Gehäuse inkl. Fritteusenbecken aus Edelstahl.

Die Temperatur wird über den Knebel gradgenau gesteuert.

Der Temperaturbegrenzer im Funktionsteil.

Die Soll- und IstTemperatur wird über das Display dargestellt.

Das Ölbad wird über Elektroheizkörper im Becken erhitzt.

- 1 abnehmbare Elektronik
- 2 Display Temperaturanzeige
- 3 Potentiometer zur Tempereinstellung
- 4 Anzeige: Heizung an/aus
- 5 Fett-/Ölablasshahn
- 6 Anschlußkabel



Cleaning and Maintenance

The removable part of the unit must not be cleaned using pressurized water, steam or spray streams, or with high-pressure cleaning equipment, but only with a moist cloth.

The stainless steel parts should be cleansed daily with a cleaning agent, then wiped with fresh water and carefully dried.

The tank can be cleaned with a special agent such as GR Carboclean. To do so, fill the tank with water and dissolve a small amount of Carboclean in the water, then heat the tank to approximately 80°C. Maintain this temperature for approximately thirty minutes (longer for more extensive dirt), then drain the water and rinse the tank with fresh water.

If the unit has not been used for a longer period of time, the body of the unit can be greased in order to create a protective layer.

When cleaning, use neutral or alkaline cleaning agents such as baking soda, ATA, VIM, etc. If mechanical cleaning is necessary, please do not use any metallic cleaning utensils, but rather only brushes with plastic or natural bristles.

Use an ample amount of water when cleaning.

Please make sure that all cleaning agent residues have been removed.

Description

Functional Description:

Housing including fryer tank made of stainless steel.

The temperature can be adjusted to exactly the desired number of degrees using the knob.

Temperature limiter in the operational portion.

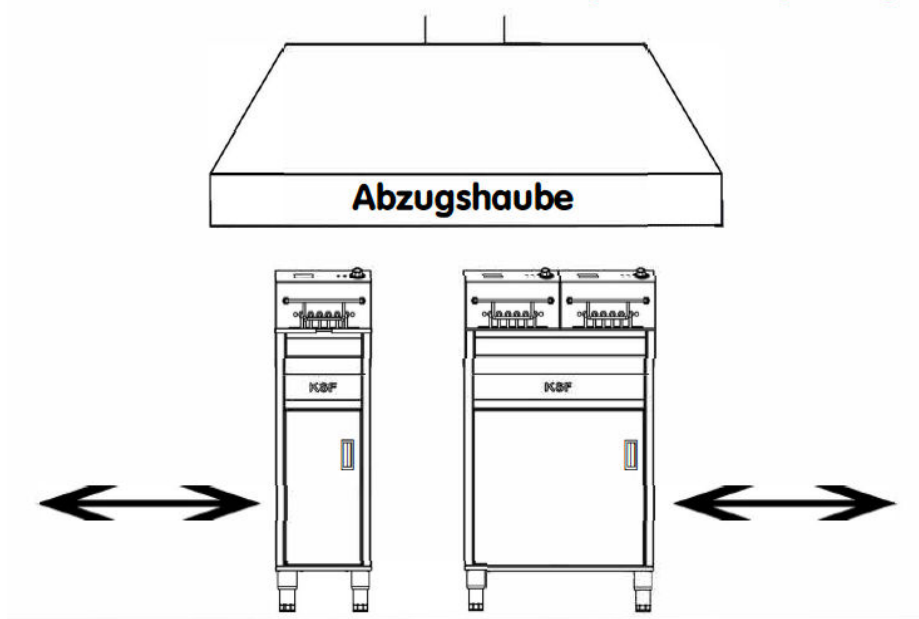
Actual and target temperatures are shown in the display.

The oil is heated by electric heating elements in the tank.

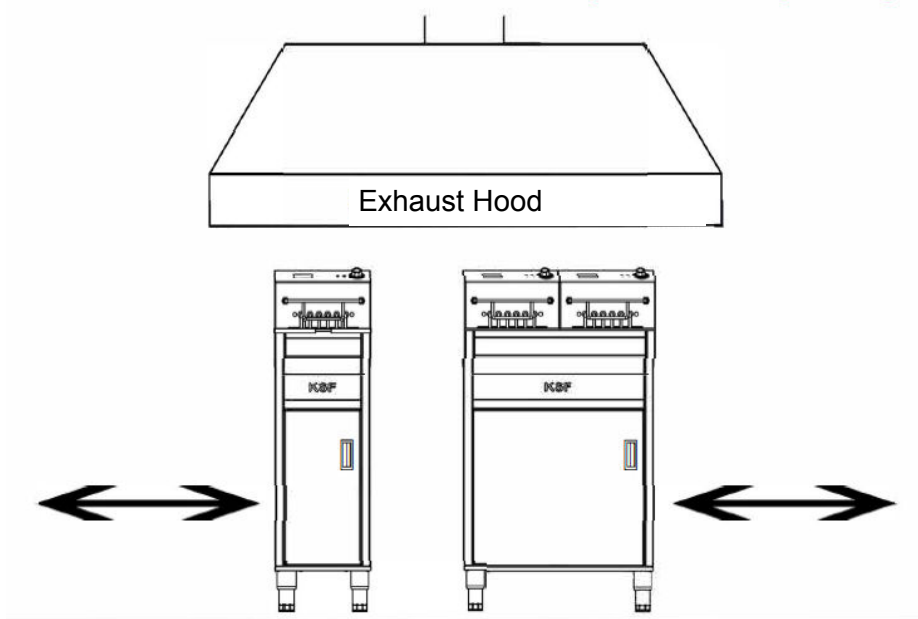
- 1. Removable electronic unit
- 2. Temperature display
- 3. Potentiometer for adjusting the temperature
- 4. Display: Heat on/off
- 5. Grease/oil drain valve
- 6. Power cable



Aufstellen des Gerätes



Positioning the unit



Störungen und Fehler

Fehler	Mögliche Ursache	Gegenmaßnahme
Gerät funktioniert nicht, Anzeige ist aus	keine Netzversorgung	Überprüfen Sie den Netzanschluss Überprüfen Sie ob das Gerät ange-schlossen ist
7-Segment Anzeige funktioniert nicht	Anzeige verdreht eingesteckt	Trennen Sie das Gerät vom Netz und kontaktie-ren Sie den Kunden-service
	Interface zur Anzeige defekt	Trennen Sie das Gerät vom Netz und kontaktie-ren Sie den Kunden-service
Knebel funktioniert nicht	Slave Mode/Knebel defekt	Trennen Sie das Gerät vom Netz und kontaktie-ren Sie den Kunden-service

Malfunctions

Malfunction	Possible Cause	Recommended Action
Unit doesn't work, display is off	No power supply	Check the power cord connection to ensure the unit is connected to the power supply
7-segment display doe-sn't work	Display inserted incorrectly	Disconnect the unit from the power supply and contact customer service
	Interface to the display defec-tive	Disconnect the unit from the power supply and contact customer service
Knob doesn't work	Slave mode/knob broken	Disconnect the unit from the power supply and contact customer service

Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen

Beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitsmaßnahmen um das Risiko einer Verletzung zu vermeiden:

Während des Betriebes werden im Frittierbereich sehr hohe Temperaturen erreicht.
Es besteht Verbrennungsgefahr!
Immer die Füllmenge beachten (Markierung im Becken!)
Achtung:
Bei zu niedrigen Ölstand besteht Feuergefahr!
Das Öl muß regelmäßig gewechselt werden, da altes, verschmutztes Öl leichter entzündbar ist und das überschäumen begünstigt!

Durch die Eingabe von zu nassem Frittiertgut wird das Aufschäumen des Öles verstärkt! Bei etwaigem Fett-brand Stromzufuhr unterbrechen, Deckel auflegen oder Feuerlöschdecke verwenden.
Gerät darf nicht im trockenen Zustand eingeschaltet (auch nicht kurzfristig) werden. Dies kann zu Beschädi-gungen der Elektroheizkörper führen!

Basic Safety Precautions

Please be sure to take the following safety precautions in order to reduce the risk of an injury:

Very high temperatures are reached in the frying area during operation, resulting in burn hazards!
Always use the proper fill quantities (marked in the tank!)
Important:
There is a danger of fire if the oil level is too low!
Frying oil has to be changed on a regular basis, since old and dirty oil burns more easily and promotes boil-ing over!

Putting wet foods into the fryer increases the likelihood of the oil boiling over! In case of an oil fire, shut off the gas supply and close the lid or use a fire blanket.
The unit must never be turned on (even for a short time) without liquid in the tanks. Doing so may result in da-mage to the electric heating elements!

Sicherheitsinformationen

Risiko bei Nichtbeachten der Sicherheitsanweisung

Diese Anleitung beinhaltet Sicherheitshinweise und Warnungen für die Installation und Betrieb des Gerätes. Ein Nichtbeachten dieser Informationen kann zur Gefährdung von für Mensch, Umwelt und Einrichtung führen. folgende Risiken sind vorhanden:

- Elektrischer Schlag
- Überhitzen der Geräteoberfläche

Sicherheitsanweisung

Die in dieser Anleitung angegebenen Sicherheitsanweisungen, in dem entsprechend Land gültigen Sicherheitsnormen sind strikt einzuhalten.

Anwender Informationen

Um elektrische Unfälle zu vermeiden, muss die Installation und Anschluss gemäss gültigen Normen durch autorisiertes Personal vorgenommen werden. Lassen Sie keinesfalls Flüssigkeiten ins Gerät eintreten. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger, Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger. Betreiben Sie das Gerät nur innerhalb den spezifizierten Werten. Sonst kann ein unzuverlässiger Betrieb entstehen oder das Gerät kann beschädigt werden. Warten Sie drei Sekunden nach dem Ausschalten des Gerätes, bevor Sie es wieder einschalten. Regelmässiges Reinigen und Unterhalten erhöht die Lebensdauer des Thermostates.

Im Gerät gibt es lebensgefährliche Spannungen. Die Verdrahtung darf nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt ist. Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Thermostate durch den Anwender sicher gelagert oder professionell entsorgt werden. Mechanische Beschädigungen unterliegen nicht der Herstellergarantie. Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gerät vor. Für Modifikationen oder Reparaturen wenden Sie sich an den Händler oder den Hersteller. Aus Sicherheitsgründen dürfen nur vom Hersteller freigegebene Komponenten eingesetzt werden. Bei Verwendung nicht freigegebener Bauteile erlöschen jegliche Garantie- und Haftungsansprüche.

Entsorgung

Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Geräte entsorgt werden. Benutzen Sie keine nicht freigegebenen oder ausser Betrieb gesetzten Geräte. Das Gerät wurde gemäss RohS Standard gebaut. D.h. Es enthält weder gefährliche Substanzen noch Batterien.

Anschluß an die Stromversorgung

Das Gerät muß an eine Stromversorgung mit 400 Volt Wechselstrom angeschlossen werden. Bitte entnehmen Sie die genauen Anschlußdaten für Ihr Gerät dem Typenschild. Der Festeinbau darf nur von einem Fachmann vorgenommen werden, um unsachgemässes Anschließen zu vermeiden. Bei der Benutzung eines freiliegenden Kabels ist unbedingt darauf zu achten, daß es stolpersicher verlegt ist.

Achten Sie unbedingt auf eine ausreichende Endspannung um eine genügende Heizleistung zu erhalten. Der Anschluss des Nullleiters ist zwingend erforderlich!!!

BRANDSCHUTZ

Alle Objekte, die in Kontakt mit dem Gerät sind, müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen!!!

Safety Information

Risks in case of failure to follow safety instructions

These instructions contain safety precautions and warnings for the installation and operation of the unit. Failure to comply with these instructions can result in danger to humans, machines and the surroundings. The following risks are present:

- Electric shock
- Overheating the unit's surfaces

Safety Precautions

The safety precautions contained in the present instructions and the security standards applicable in the respective country of operation are to be strictly followed.

User Information

In order to avoid electrical accidents, the installation and connection of the unit must comply with applicable standards and must be performed by authorized personnel. Never allow liquids to penetrate the unit. Never clean the unit with a steam cleaner, pressurized water or high-pressure cleaning equipment. Operate the unit only within the specified threshold values, otherwise unpredictable operation may result and/or the unit may be damaged. Always wait three seconds after switching off the unit before switching it on again. Regular cleaning and maintenance increase the service life of the thermostat.

Life-threatening high voltages are found inside the unit. Work on wiring may only be conducted when the unit has been completely disconnected from the electric power supply. In order to prevent misuse, the user must store thermostats which are no longer operational in a secure place or have them disposed of professionally. Mechanical damages are covered by the manufacturer's warranty. Never make any changes to the unit. Contact the dealer or manufacturer for any modifications or repairs. For safety reasons only components approved by the manufacturer can be used. Use of any components not approved by the manufacturer voids any and all guarantee or liability claims.

Disposal

Equipment which is no longer operational must be disposed of to prevent misuse. Do not use any components which are not approved or which have been taken out of operation. The unit has been constructed in compliance with the RohS standard and thus contains neither hazardous substances nor batteries.

Connection to the Power Supply

The unit must be connected to a power supply of 400 volts alternating current. Please consult the type label for the exact connection data for your unit. In order to prevent incorrect connection, permanent installation may only be performed by a qualified technician. When an openly exposed cable is used, it must be ensured that no trip hazard results.

Make absolutely sure that the final voltage is adequate and that adequate heating performance is achieved. Connection of the neutral conductor is absolutely mandatory!!!

Fire Prevention

All objects which come into contact with the unit must consist of non-flammable materials!!!

Bedeutung Displayanzeigen

Über die 7-Segment Anzeige sowie über die Status LED können verschiedene Informationen zu Temperatur, Warnung oder Fehler angezeigt werden. Je nach Konfiguration können an der 7-Segment Anzeige sowohl Soll- oder Isttemperatur als auch Fehlercodes angezeigt werden. Die aktuelle Konfiguration ist wie folgt:

Die Status-LED (gelb) leuchtet wenn eine Störung vorliegt.
Die Power-LED (grün) leuchtet wenn das Gerät aufheizt.

7-Segment Anzeige zeigt Soll- & Ist-Temperatur im Wechsel an.
Über die Segment-Anzeige können direkt Fehlercodes und Warnhinweise angezeigt werden. Wenn die Fehlerursache behoben ist, wird die Meldung automatisch quittiert.

Fehlercode / Warnhinweise	Bedeutung	Fehlerbehebung
E03	Umgebungstemperatur größer als 82°C	Automatisches Rücksetzen und wiedereinschalten wenn Temperatur wieder unter 82°C fällt
E04	Überschreitung der anwendungsspez. Maximaltemperatur durch einen beliebigen Fühler	Automatisches Rücksetzen wenn die Max-Temp. unterschritten wird
E05	Unterbruch Sollwert (Potentiometer/ Hall knebel)	Automatisches Rücksetzen wenn Sollwertvorgabe wieder vorhanden ist
E06	Ablauf der erlaubten Betriebsstunden-freigabe	Automatisches Rücksetzen wenn die Betriebsstunden-freigabe erhöht wird
E13	Fühlerunterbruch/Fühlerkurzschluss von mindestens einem Fühler.	Automatisches Rücksetzen wenn Fühler wieder vorhanden ist. Mit dem Parameter „PT sensor config“ kann die Überwachung für jeden einzelnen Sensor pro Anwendung konfiguriert werden
P	Unerlaubtes Wiedereinschalten (Knebel/ Poti > null) nach Stromunterbrechung	Drehen Sie den Knebel kurz in die Nullposition
keine Bluetooth Kommunikation möglich	Bluetooth Modul nicht eingesteckt	Prüfen Sie ob ein Bluetooth Modul eingesteckt oder bestückt ist
	falsche Adresse oder nicht gepaart	Scannen Sie nach Bluetooth Geräten und wählen Sie das korrekte Gerät aus
Bluetooth funktioniert nur teilweise	mit falschem Gerät verbunden	- Trennen Sie die Bluetooth Kommunikation - Scannen Sie nach Bluetooth Geräten und wählen Sie das korrekte Gerät aus

Meaning of Display values

The 7-segment display and the status LED provide a variety of information on temperature, warnings and malfunctions. Depending on the configuration, the 7-segment display can provide information on the current and target temperatures as well as error codes. The current configuration is as follows:

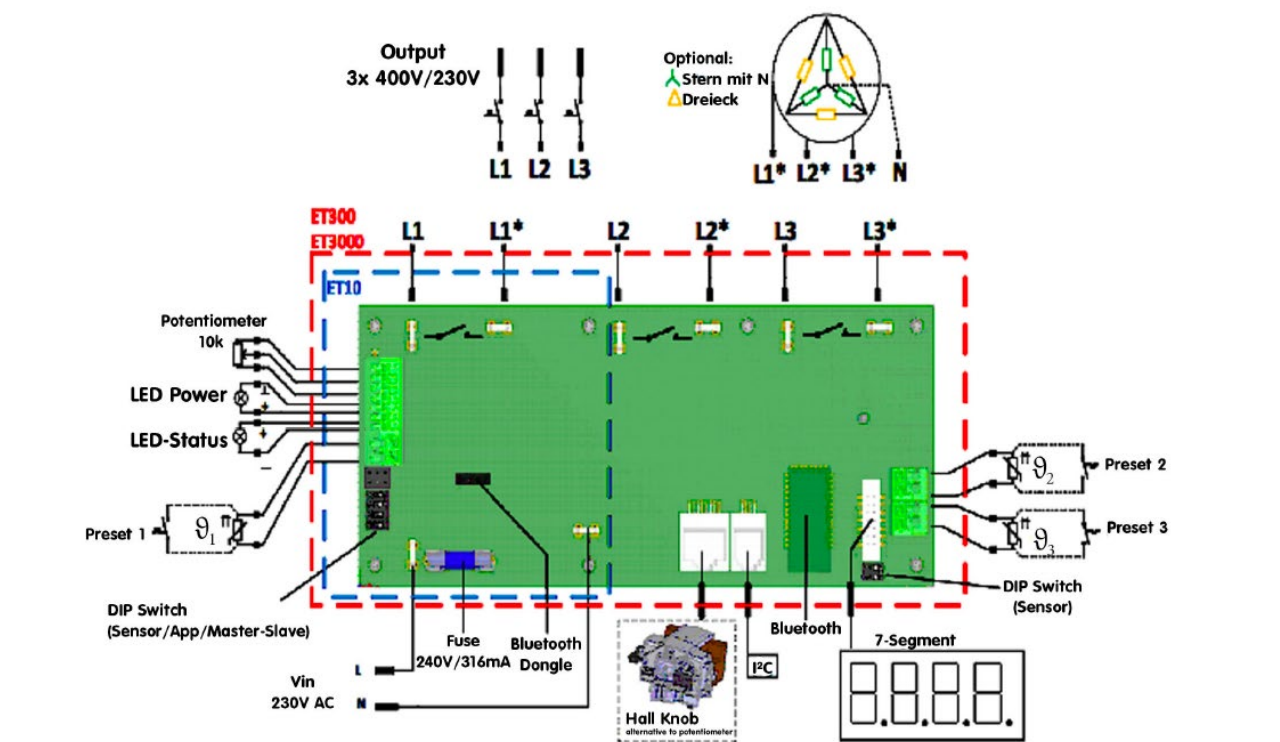
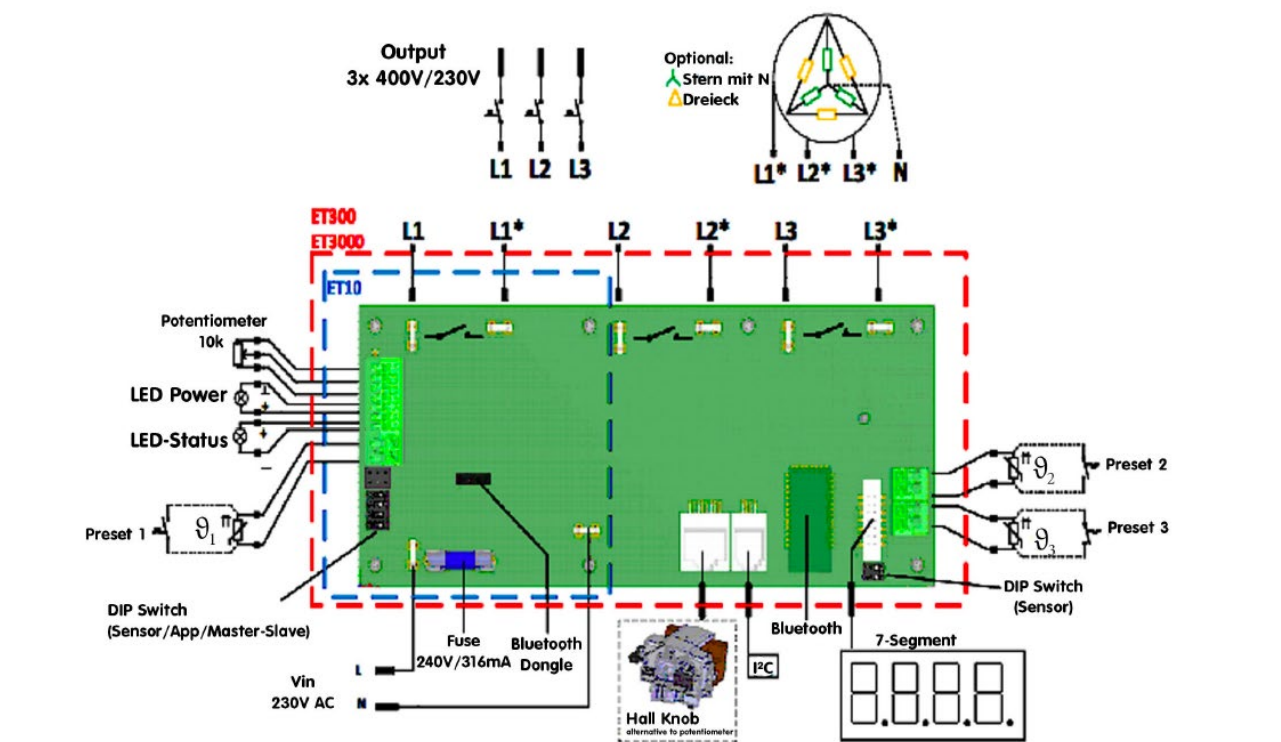
The status LED (yellow) lights up when a malfunction has occurred.
The power LED (green) lights up when the unit is heating up.

The 7-segment display alternately shows the current and target temperatures.
The 7-segment display can directly show error codes and warnings. Once the cause of the malfunction has been corrected, the message is automatically canceled.

Error Code / Warning	Meaning	Corrective action
E03	Ambient temperature higher than 82°C	Automatic switch-off and switch-on once the temperature drops below 82°C
E04	Application-specific maximum temperature has been exceeded due to an indeterminate malfunction	Automatic reset when the maximum temperature is no longer exceeded
E05	Interrupt target value (potentiometer/Hall knob)	Automatic reset when defined target value is once again achieved
E06	Expiration of the permissible number of hours in operation	Automatic reset when the permissible hours of operation are increased
E13	Sensor interruption/sensor short circuit in at least one sensor	Automatic reset when sensor is functional once again. Monitoring for each individual sensor per application can be configured with the parameter "PT sensor config".
P	Prohibited reactivation/switch-on (Knob/potentiometer > zero) after power outage	Turn the knob to the null position for a short period of time.
No Bluetooth communication possible	Bluetooth module not inserted	Check to ascertain whether a Bluetooth module is inserted or installed.
	Incorrect address or not paired	Scan for Bluetooth devices and select the correct device.
Bluetooth only partially functional	Connected with wrong device	- Interrupt Bluetooth communication. - Scan for Bluetooth devices and select the correct device.

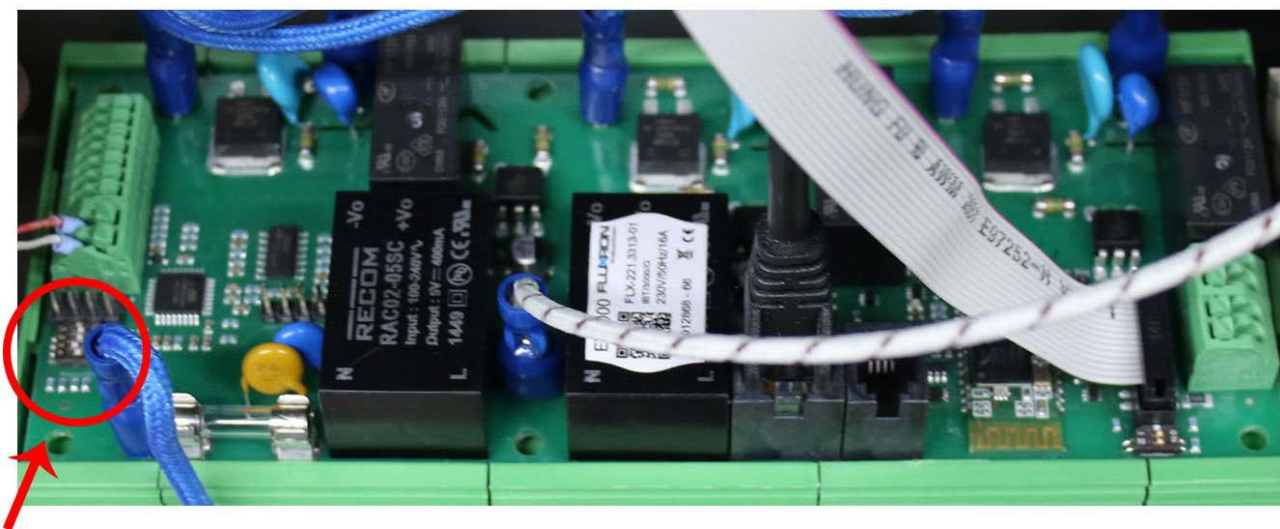
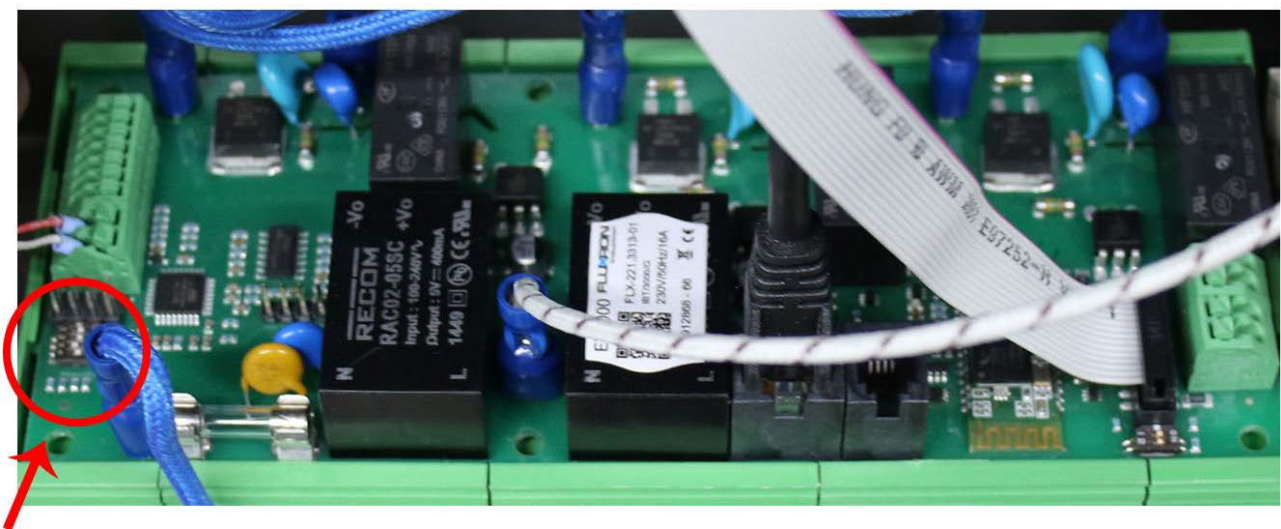
Beschreibung Steuermodul

Control Module Description



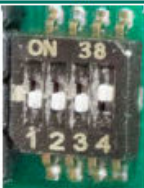
Wahl des Anwendungsprofils

Selecting the Application Profile



Mit jeder Einstellung werden die entsprechenden Default-Werte geladen.

The corresponding default values are loaded for each setting.

Applikation:	App 0	App 1	App 2	App3
DIP Schalter:				
Typische Anwendung:	Wasserbad	Fritteuse	Bräter	Herd
Typische maximale Temperatur	110 °C	185 °C	250 °C	400 °C

Application	App 0	App 1	App 2	App3
DIP switch				
Typical application	Water bath	Fryer	Grill	Stove
Typical maximal temperature	110 °C	185 °C	250 °C	400 °C

Wahl des Fühlertyps

Selecting Sensor Type

Es können sowohl PT100 als auch PT1000 Temperaturfühler ausgewertet werden. Über DIP-Schalter wird die gewünschte Selektion vorgenommen:

Both PT100 and PT1000 temperature sensors can be accommodated. The desired selection is made using the DIP switches:

Thermostat			
Sensor 1		Sensor 1 = PT100	4er DIP Schalter (siehe Bild oben)
ϑ_1		Sensor 2 = PT1000	
Sensor 2		Sensor 2 = PT100	2er DIP Schalter
ϑ_2		Sensor 2 = PT1000	
Sensor 3		Sensor 3 = PT100	
ϑ_3		Sensor 3 = PT1000	

Thermostat			
Sensor 1		Sensor 1 = PT100	Quadruple DIP switch (see photo above)
ϑ_1		Sensor 2 = PT1000	
Sensor 2		Sensor 2 = PT100	Double DIP switch
ϑ_2		Sensor 2 = PT1000	
Sensor 3		Sensor 3 = PT100	
ϑ_3		Sensor 3 = PT1000	



Technische Daten

Elektroanschluss: 3 Phasen; 400/230 V, 50 Hz
Schutzart: IPX3

Modell	L8E (1 Becken)	LD8E (2 Becken)
Maße B/T/H (mm):	300/600/1090	600/600/1090
Gewicht ca. (kg):	31	56,5
Füllmenge Öl:	8 Liter	2x8 Liter
Füllmenge Chips/Frites	max. 1,25 kg	max. 2 x 1,25 kg

	Nennwärmebelastung							
	in Kilowatt (kW)							
Elektro	L8E	LD8E						
Elektrische Leistung	8	2x8						
	Anschlusswert							
	in Kilowatt/Stunde (kW/h)							
Elektro	L8E	LD8E						
Elektrische Leistung	8	2x8						

Technical Data

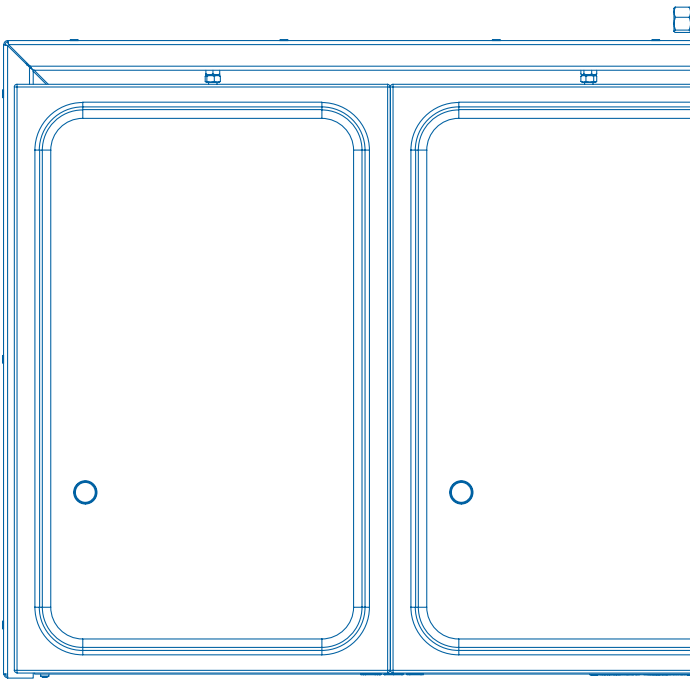
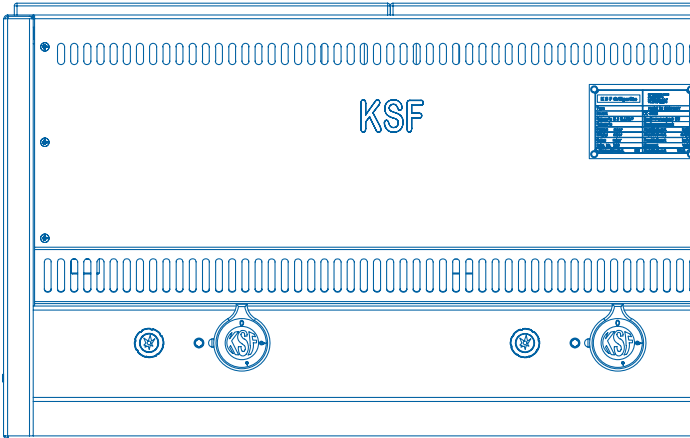
Electric power: 3 phase; 400/230 V, 50 Hz
Protection: IPX3

Model	L8E (1 Tank)	LD8E (2 Tanks)
Dimensions W/D/H (mm):	300/600/1090	600/600/1090
Approx. weight (kg):	31	56.5
Fill quantity oil:	8 liters	2x8 liters
Fill quantity french fries	Maximum 1.25 kg	Maximum 2 x 1.25 kg

	Nominal Heat Input							
	in kilowatts (kW)							
Electric	L8E	LD8E						
Electric output	8	2x8						
	Connections Values							
	in kilowatts per hour (kW/h)							
Electric	L8E	LD8E						
Electric output	8	2x8						

BainMarie

Chafing dishes



Inbetriebnahme der BainMarie



1. öffnen Sie die Gaszufuhr
2. Drücken Sie den Ventilknebel und drehen Sie ihn auf die Flammen-Großstellung
3. Drücken Sie die Piezozündung und halten Sie den Gasknebel noch für einige Sekunden gedrückt, bis die Flamme des Brenners nach dem Loslassen des Knebels von alleine weiter brennt.

Reinigung und Pflege

Carbo Clean für Ihre BainMarie

Carbo Clean ist ideal zum Reinigen Ihrer BainMarie.
Befolgen Sie folgende Gebrauchsanweisung für ein optimales Resultat:

Füllen Sie das Becken der BainMarie bis an den Rand mit warmem Wasser
Erwärmen Sie das Wasser bis 85 Grad Celsius
Geben Sie 200 Gramm Carbo Clean in das Becken
Die Reinigung 120 Minuten bei 85 Grad Celsius durchführen, bei großer Verschmutzung gegebenenfalls länger
Das Wasser 15 Minuten abkühlen lassen
Das Becken leeren
Das Becken mit Wasser neutralisieren

Hinweis: Bei schwerer Verschmutzung ist es empfehlenswert das Becken nach dem Einweichen mit einer Bürste zu reinigen.

Operating the chafing dish



1. Open the gas supply
2. Press the valve knob and turn it to high flame
3. Press the piezo-electric ignition and hold the gas knob for several more seconds until the flame of the burner continues to burn after the knob is released.

Cleaning and Maintenance

Carbo Clean for your chafing dish

Carbo Clean is ideal for cleaning your chafing dish.
Follow the instructions below for optimum results:

Fill the tank of the chafing dish to the top with warm water
Heat the water to 85 degrees centigrade
Add 200 grams of Carbo Clean to the tank
Continue the cleaning process for 120 minutes at 85 degrees centigrade, longer when necessary if unit is especially dirty
Let the water cool down for 15 minutes
Empty the tank
Neutralize the tank with water

Note: When the unit is especially dirty, clean the tank by soaking it and then using a brush.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Gasanschluss Propan: Schneidringverschraubung Ø15L
Gasanschluss Erdgas: Aussengewinde ½ Zoll
Elektrogeräteanschluss: 230 V, 50 Hz

Modell	BainMarie
Maße B/T/H (mm):	370/600/400
Gewicht ca. (kg):	31
Füllmenge:	26,5 Liter

Nennwärmebelastung und Anschlusswerte

Ausführung	Nennwärmebelastung	Anschlusswert
Erdgas	in Kilowatt (kW)	in Kubikmeter je Stunde (m³/h)
H und E (G20) (20 mbar)	2,8	0,30
E+ (G20) (20 mbar)	2,8	0,30
LL (G25) (20 mbar)	2,3	0,28
L (G25) (25 mbar)	2,6	0,32
Flüssiggas	in Kilowatt (kW)	in Kilogramm je Stunde (kg/h)
B/P (G30) (29 mbar)	2,3	0,18
B/P (G30) (50 mbar)	2,8	0,22
Elektro		
	1,7	

Technical Data

General Data

Gas port propane: Compression type fitting diameter Ø15L
Gas port natural gas: Outside thread ½ inch
Electric power connection: 230 V, 50 Hz

Model	Chafing Dish
Dimensions W/D/H (mm): Approx.:	370/600/400
Weitht (kg) Approx.:	31
Fill quantity:	26,5 liters

Nominal Heat Input and Connection Values

Configuration	Nominal heat input	Connection values
Natural gas	in kilowatts (kW)	in cubic meters per hour (m³/h)
H and E (G20) (20 mbar)	2.8	0.30
E+ (G20) (20 mbar)	2.8	0.30
LL (G25) (20 mbar)	2.3	0.28
L (G25) (25 mbar)	2.6	0.32
Liquified gas	in kilowatts (kW)	in kilograms per hour (kg/h)
B/P (G30) (29 mbar)	2.3	0.18
B/P (G30) (50 mbar)	2.8	0.22
Electric		
	1.7	

Allgemeiner Teil (ohne Wartung)



Allgemeine Beschreibung - gültig für alle Geräte

1. Bestimmungsgemäße, vernünftigerweise vorhersehbare Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum hier aufgeführten Zweck bestimmt.

Für andere, als die hier aufgeführten Verwendungsarten ist das Gerät nicht bestimmt – dieses gilt als sachwidrige Verwendung!

Verwenden Sie das jeweilige Gerät zum Grillen, Frittieren oder Warmhalten von Nahrungsmitteln.

Diese Geräte können von Personen welche bezüglich des sicheren Gebrauchs der Geräte unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen betrieben werden.

Der Turbocleaner ist zum Reinigen von Grillwerkzeugen geeignet.

1.1. Handhabung bei der Reinigung

Im Besonderen möchten wir auf Folgendes dringend hinweisen:

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder ähnlichem
- Reinigen Sie die Heizelemente nie mit ätzenden Putzmitteln
- Es ist verboten an eine andere als die auf dem Typenschild bestimmte Gasart, bzw. eine nicht konforme Stromversorgung anzuschließen.
- Vermeiden Sie das Gerät, bzw. den Antriebsmotor mit weniger oder höherer als der auf dem Gerät/Motor beschriebenen Stromversorgung zu betreiben
- Es ist verboten bei Gasgeräten das Gerät mit einem anderen als für seine Bauart bestimmten Gasregler zu betreiben
- Bei Geräten mit Elektro-Rohrheizkörpern ist auf genügend Stromspannung zu achten

1.1. Handhabung bei Reparaturen

Bitte achten Sie darauf, daß notwendig gewordene Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Veranlassen Sie immer, daß bei anfallenden Reparaturen das Gerät von der Strom- und/oder Gasversorgung abgekoppelt wird.

Versiegelte Bauteile am Gerät dürfen nicht geöffnet werden!

2. Sicherheitshinweise

Sorgfaltspflicht des Betreibers

Das Gerät wurde unter Berücksichtigung einer Gefährdungs- bzw. Risikoanalyse und nach sorgfältiger Auswahl der einzuhaltenden harmonisierten Normen, sowie weiterer technischer Spezifikationen konstruiert und gebaut. Es entspricht damit dem Stand der Technik und gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit.

Diese Sicherheit kann in der betrieblichen Praxis jedoch nur dann erreicht werden, wenn alle dafür erforderlichen Maßnahmen getroffen werden. Es unterliegt der Sorgfaltspflicht des Betreibers der Maschine, diese Maßnahmen zu planen und ihre Ausführung zu kontrollieren.

Der Betreiber muß insbesondere sicherstellen, dass

die Maschine nur bestimmungsgemäß verwendet wird

die Maschine nur in einwandfreiem, funktionstüchtigem Zustand betrieben wird und besonders die Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft werden

erforderliche persönliche Schutzausrüstungen für das Bedienungs-, Wartungs- und Reparaturpersonal zur Verfügung stehen und benutzt werden

die Betriebsanleitung stets in einem leserlichen Zustand und vollständig am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht

nur ausreichend qualifiziertes und autorisiertes Personal die Maschine bedient, wartet und repariert

dieses Personal regelmäßig in allen zutreffenden Fragen von Arbeitssicherheit und Umweltschutz unterwiesen wird, sowie die Betriebsanleitung und insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise kennt

alle an der Maschine angebrachten Sicherheits- und Warnhinweise nicht entfernt werden und leserlich bleiben

Grundlegende Sicherheitsmaßnahmen

Beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitsmaßnahmen um das Risiko einer Verletzung zu vermeiden:

1. Das Gerät muß fachgerecht an die Gas-, bzw Stromzufuhr angeschlossen sein
2. Kabel und Leitungen sind so zu verlegen, daß ein Stolpern ausgeschlossen ist.
3. Während des Betriebes werden im Gerät sehr hohe Temperaturen erreicht. Es besteht Verbrennungs-, bzw. Verbrühungsgefahr!
4. Verwenden Sie bei der Herausnahme heißer Teile wie Spieße, Roste oder dergleichen unbedingt hitzebeständige Handschuhe oder andere Hilfsmittel, die Sie vor Verbrennungen schützen.
5. Unqualifizierte Manipulationen an der Elektrik können schwerste Schäden für Mensch und Maschine mit sich bringen und sind untersagt.
6. Fett, welches sich in Fettwannen sammelt, kann auch nach dem Grillvorgang noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr für den Betreiber der Maschine.
7. Das Gerät auf ebenen und festen Grund stellen und gegebenenfalls mit Bremsen sichern

Wichtig

Sollten Sie Gasgeruch wahrnehmen, dann schalten Sie sofort die Hauptgaszufuhr ab und informieren Sie Ihren lokalen Gasservice, um den Fehler beheben zu lassen!

Für Ihre Sicherheit

Lagern Sie kein Benzin oder andere entflammaren Flüssigkeiten in der Umgebung des Gerätes!

In der Schweiz müssen folgende Vorschriften beachtet werden : SVGW- Gasleitsätze G1: Gasinstallationen

EKAS- Form.1942: Flüssiggas-Richtlinie, Teil 2; Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B.Feuerpolizeivorschriften)

3. Aufstellung des Gerätes

Nach dem Aufstellen des Gerätes am Bestimmungsort ist darauf zu achten, daß es ordnungsgemäß an die Gas- und elektrische Versorgung angeschlossen wird. Das heißt, dass Gasgeräte von einem dafür zugelassenen Gasfachmann und Elektrogeräte von einem zugelassenen Elektrofachmann angeschlossen werden. Gasgeräte müssen in geschlossenen Räumen an bzw. unter einer Abluftentsorgungsanlage installiert werden.

Stellen Sie das Gerät so auf, daß es von allen Seiten zugänglich und windgeschützt ist.

Achten Sie auf genügend Abstand zu entzündlichen Teilen.

Wenn das Gerät in geschlossenen Räumen zum Einsatz kommt, müssen Sie für genügend Frischluftzufuhr sorgen. Zu wenig Sauerstoff beeinträchtigt die Verbrennung und kann unter Umständen bei Gasgeräten zum Erlöschen der Flammen und dem damit verbundenen automatischen Schließen der Gaszufuhr führen.

Beachten Sie in diesem Zusammenhang auch, daß die Öffnungen für Frischluftzufuhr und Abgasführung am Gerät nicht verbaut werden. Nur so gewährleisten Sie eine einwandfreie Verbrennung und Nutzung des Gerätes.

WICHTIG: Geräte mit einem elektrischen Antrieb benötigen einen Abstand zur Rückwand der Geräte für die Hinterlüftung von wenigsten 100 mm!

Gasverbindungen und Stromverbindungen müssen stolpersicher verbaut werden!

!Für Schäden, welche durch eine unsachgemäße Aufstellung verursacht werden (z. B. Brand), können durch unsere Firma keinerlei Regreßansprüche geltend gemacht werden!

Anschluß an die Stromversorgung

Geräte mit Elektroteilen, wie z.B. einem Motor, müssen an eine Stromversorgung mit 230/400 Volt Wechselstrom angeschlossen werden. Bitte entnehmen Sie die genauen Anschlußdaten für Ihr Gerät dem Typenschild.

Der Festeinbau darf nur von einem Fachmann vorgenommen werden, um unsachgemäßes Anschließen zu vermeiden. Bei der Benutzung eines freiliegenden Kabels ist unbedingt darauf zu achten, daß es stolpersicher verlegt ist. Achten Sie bei einem Elektrogrill unbedingt auf eine ausreichende Endspannung, um eine genügende Heizleistung zu erhalten.

Bei elektrisch beheizten Geräten muss eine Stromversorgung von 400/230 Volt vorhanden sein. Es muss Bei Erstanschluss vom Elektroinstallateur, wenn kein Direktanschluss gewünscht wird, ein entsprechender Stecker an das vorhandene Anschlusskabel angebracht werden.

Anschluß an die Gasversorgung

Der Anschluß an die Gasversorgung muß vom Fachmann vorgenommen werden. Dieser entscheidet über die Art der Zuleitung und über den Umfang der Gasversorgungsanlage. Die anschließende Abnahme der Installation führt ein dafür autorisierter Fachmann durch.

Bei **Propangas** betriebenen Geräten wird ein Gasregler zwischen die Gasflaschen und dem Gerät in die Zuleitung geschaltet, der dem Gerät einen gleichmäßigen Betriebsdruck von 50 oder 30 mbar (je nach Landesvorgaben) verschafft. Den richtigen Betriebsdruck entnehmen Sie bitte dem Typenschild!

Es ist unbedingt darauf zu achten, daß nur Gasregler mit Gasdurchlass 4,0 kg/h bzw. 1,5 kg/h (je nach Anschlusswert des Gerätes), mit der Beschriftung „50 mbar“ bzw. „30 mbar“ (je nach Betriebsdruck des jeweiligen Landes) verwendet werden!

Es dürfen nur genormte Gastanks oder Gasflaschen mit 33 kg, bzw. 11 kg Füllgewicht verwendet werden.

Ausserdem dürfen die Gaszuleitungen höchstens 1,5 m bzw. 5 m mit zusätzlicher Schlauchbruchsicherung verwendet werden.

Achtung!

Regler mit verstellbarem Betriebsdruck oder Hochdruckregler dürfen auf keinem Fall verwendet werden. Sie gefährden die Funktion und die Betriebssicherheit des Gerätes!

!Das Umstellen auf eine andere Gasart darf nur von Fachleuten vorgenommen werden!

Propangasanlagen sind vor dem Zugriff Unbefugter durch eine Blechverkleidung abzusichern! Wird der Standort von Gerät und Gasversorgungsanlage gewechselt, sind nach jedem Wechsel Gerät und Gasversorgungsdichtheit zu überprüfen. Gasflaschen bzw. Gastanks über 14 kg Inhalt dürfen nicht neben dem Gerät aufgestellt werden!

Geräte, welche mit **Erdgas** betrieben werden müssen vom Gas-Fachmann angeschlossen werden

4. Inbetriebnahme

Achten Sie darauf, daß die bedienende Person sich mit dem Grillgerät vor der Inbetriebnahme vertraut gemacht hat!

Einschalten des Motors bei Geräten mit Antriebsmotor:

Der Antriebsmotor wird durch den jeweiligen Elektroschalter nach Anschluß an die Stromversorgung eingeschaltet.

Drehen Sie dazu den Schalter in Stellung „1“.



Bei Geräten mit Beleuchtung wird die verbaute Beleuchtung über die Stellung „2“ zugeschaltet.

Einschalten der Heizelemente:

Elektroheizkörper:

z.B. Hähnchengrillgeräte / Rotisseries

Stufe 1: Der obere Heizkörper wird eingeschaltet
Stufe 2: Der untere Heizkörper wird eingeschaltet
Stufe 3: Beide Heizkörper sind eingeschaltet
Stufe 4: Zum Ausschalten auf '0' drehen



z.B. Rostgrillgeräte / Bräter

1. Für volle Leistung den Energieregler auf Stufe „10“ drehen.
2. Für kleinste Leistung den Energieregler zurück auf Stufe „1“ drehen.
3. Ausschalten auf „0“ - Stellung.



Gasbrenner:

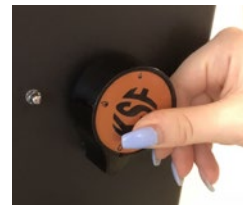
Drücken Sie den Gasknebel in Großstellung und entzünden Sie den Gasbrenner:

Geräte mit Langfeldstrahlern:

z. B. Schrankgrill 'München'



Grillkrippe 'Hubertus'



Rodizio 'Brasilia'



Geräte mit Rohrbrennern:

z. B. Rostgrill 'RGS'



Steakgrill 'Argentina'



1. Füllen Sie die untere Fettwanne mit Wasser. Dies erleichtert das spätere Reinigen und sorgt für eine leichte Befeuchtung des Grillgutes.
2. Öffnen Sie das Gashauptventil
3. Entzünden Sie zuerst den obersten Strahler. Drehen Sie nun den dazugehörigen Gasdrehknopf in die Großstellung (großes Flammenzeichen)
4. Halten Sie einen bereits entzündeten Gasanzündstab an die rechte Brennerseite.
5. Drücken Sie den Gasdrehknopf bis zum Anschlag. Jetzt strömt Gas zum Brenner und wird mit dem Gasanzünder entzündet. Halten Sie den Gasdrehknopf ca. 15 Sekunden gedrückt und lassen Sie dann los.

Sollte ein Brenner nach dem Loslassen des Gasdrehknopfes erlöschen, versuchen Sie es noch einmal und halten Sie dabei den Gasdrehknopf etwas länger gedrückt. Bei Wiederholung des Problems siehe Kapitel „Störungen“. Die Brenner benötigen eine Anheizzeit von ca. 5 Minuten. Danach müßten sie himbeerrot glühen.

Sie können die Infrarotstrahler grundsätzlich unter Volllast (Großstellung) oder mit kleiner Flamme (Kleinstellung) betreiben. Nach dem Beenden des Grillens oder bei Unterbrechungen ist das Hauptventil am Gerät zu schließen.

5. Hilfe bei Störungen

Störungen sollten grundsätzlich von Fachleuten behoben werden. Denken Sie daran, daß falsch behandelte Gasgeräte hochexplosive Kräfte freisetzen und großen Schaden anrichten können!

Bevor Sie aber den Kundendienst verständigen, können Sie evtl. die Störursache lokalisieren, um schon beim Auftrag Hinweise geben zu können.

Störung:

Der Brenner erlischt beim Anzünden auch nach längerem Niederdrücken des Gasknopfes.

Sondierung:

Stellen Sie fest, ob die Spitze des Thermoelementes (ähnelt der Spitze eines Kugelschreibers) mindestens 15 mm in die Flamme ragt. Prüfen Sie, ob die Anschlußverschraubung der Thermosicherung am Ventileingang fest sitzt.

Beseitigung:

Sind die o. a. Voraussetzungen erfüllt und trotzdem erlischt die Flamme beim Anzünden, dann ist das Thermoelement oder der Magneteinsatz im Ventil defekt und muß ausgetauscht werden.

Störung:

Der Brenner glüht nicht himbeerrot, sondern bläulich und/oder die Flamme läuft über den Brenner und erlischt oder die Flamme flackert und brennt instabil.

Sondierung:

In diesem Fall ist die ausreichende Versorgung mit Gas am Brenner nicht gewährleistet. Stellen Sie fest, ob ausreichend Gas in den Gasflaschen bzw. im Tank vorhanden ist.

Beseitigung:

Wenn die Gasversorgung in Ordnung ist, muß Schmutz die Gaszufuhr zum Brenner behindern. Zuerst die Düse reinigen. Die zweite Möglichkeit ist die Verschmutzung der Ventile oder Absperrhähne. Bei Propangasgeräten ist der Gasregler zu prüfen.

Störung:

Brennerfarbe wechselt von rot in weißglutartig, möglicherweise schlagen Flammen zurück und am Mischrohr heraus; akustisch vernehmbar durch leichte Explosionsgeräusche.

Sondierung:

Sofort Grill abstellen und einen Fachmann verständigen!

Beseitigung:

In den meisten Fällen haben hier Brennersteine Risse oder Spalten. In diesem Fall müßten die Steine ausgetauscht werden.

Störung bei SIT-Ventilen, z.B. bei Fritteusen:

Der Zündbrenner entzündet sich zwar, die Flämmchen heben sich aber über das Thermoelement ab.

Sondierung:

Der Zündbrenner wird zu wenig mit Gas versorgt.

Beseitigung 1:

Stellen Sie fest, ob der Gasdruck der benutzten Gasart dem vorgeschriebenen Druck entspricht

Beseitigung 2:

Wenn die Gasversorgung in Ordnung ist, muß Schmutz die Gaszufuhr zum Brenner behindern. Zuerst die Düse des Zündbrenners reinigen. Die zweite Möglichkeit ist die Verschmutzung der Ventile oder Absperrhähne. Bei mit Propangas betriebenen Geräten ist auch der Gasregler zu prüfen.

In seltenen Fällen kann es sein, daß der Gasdruck zu hoch oder der Düsenquerschnitt zu groß ist. Hier kann ein Fachmann Abhilfe schaffen.

6. Instandhaltung und Reinigung

Vergewissern Sie sich, daß vor dem Reinigen das Grillgerät von der Gas- oder Stromversorgung abgekoppelt wurde bzw. der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.

Bei Elektrogrillgeräten können beim Reinigen durch Unachtsamkeit Heizstäbe eingeschaltet werden, was zu Verletzungen führen kann!

Reinigen und Schmieren

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Grillvorgang, um die Bildung von Bakterien zu vermeiden. Sie können dazu jedes im Handel erhältliche Reinigungsmittel verwenden.

Um dem Gerät aber möglichst lange ein Neues Aussehen zu erhalten, achten Sie darauf, keine ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel zu verwenden.

Verwenden Sie keinen Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger

Es hängt aber letztlich von Ihrem Einsatz ab, welches Aussehen sie dem Grillgerät verleihen.

Geräte mit Motor:

Der Motor besitzt ein wartungsfreies Getriebe. Versuchen Sie nicht, den Motor oder das Getriebe zu öffnen. Es würde zum Erlöschen der Garantie führen!

Speziell bei Gas-Grillgeräten:

Der Ventilstift sollten an der Reibungsstelle am Ventilhalshal von Zeit zu Zeit - vor allem vor längerer Ruhezeit - mit einem speziellen Gasarmaturenfett eingefettet werden.

Achtung! Sprühen oder Spritzen Sie keine Reinigungsmittel in die Keramiksteine der Brenner bzw. in die Brenner. Reinigungsmittel zerstören die Keramik und führen zum Erlöschen der Garantie.

Bei schlechter werdender Brennerleistung müssen die Gasdüsen und Mischrohre gereinigt werden.

Die Düsen dazu ausbauen und in einem fettlöslichen Mittel 'einweichen', dann sauber abbürsten. Vor allem muss die Düsenbohrung exakt gereinigt, aber nicht mechanisch vergrößert werden.

Die Mischrohre sollen mit einer Rundbürste geputzt werden.

Inspektion und vorbeugende Instandhaltung

Es kann bei langjährigem Gebrauch des Gerätes dazu kommen, daß die Antriebskette ausleiert.

Veranlassen Sie dann bitte den Kundendienst die Kette zu überprüfen und zu spannen oder gegebenenfalls eine neue Kette einzusetzen oder ein Kettenglied zu entfernen.

Auch bei höchsten qualitativen Ansprüchen an unsere Grillgeräte sind wir dennoch manchmal gezwungen, in Ermangelung Besserem, Verschleißteile einzubauen.

Ansonsten benötigt Ihr Gerät keinerlei Inspektion oder vorbeugende Instandhaltung.

Hinweis:

Für Geräte, die von Arbeitnehmern betrieben werden, gelten weiter die berufsgenossenschaftlichen Vorschriften zur regelmäßigen Prüfung:

Für elektrische Komponenten:

Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel sind ca. alle 6 Monate, maximal jedoch nach einem Jahr, durch eine Elektrofachkraft oder eine elektrotechnisch unterwiesene Person auf ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen (§ 5 Abs. 1 Nr. 2, BGV A2 – Elektrische Anlagen und Betriebsmittel).

Für die Flüssiggasverbrauchsanlage:

Vergewissern Sie sich, vor dem Reinigen, dass das Gerät von der Elektrik getrennt wurde.

Ortsveränderliche Verbrauchsanlagen sind mindestens alle zwei Jahre durch einen Sachkundigen zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Prüfungen sind in einer Prüfbescheinigung festzuhalten (§ 33 Abs. 4 und 5, BGV D 34 – Verwendung von Flüssiggas).

Reparaturen

Bitte achten Sie darauf, daß notwendig gewordene Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt wird.

Seien Sie sich immer bewußt, daß Ihr Grillgerät an Starkstrom- bzw. Gasversorgung angeschlossen sein kann.

Veranlassen Sie immer, daß bei anfallenden Reparaturen das Gerät von der Strom- und Gasversorgung abgekoppelt wurde.

Instandhalten der Ventilhalshalstifte

Die Ventilstifte sollten an der Reibungsstelle am Ventilhalshal von Zeit zu Zeit (ca. 1 x wöchentlich), vor allem vor längerer Ruhezeit, mit einem speziellen „Gas-Armaturenfett“ eingefettet werden. Ziehen Sie dazu den Plastiknebel nach vorne ab und tragen eine Zündholzkopfgröße Menge des Gas-Armaturenfettes an der Übergangsstelle von Aluminiumhülse und Ventillachse auf. (Siehe Bild)

Ventillachse ein paar mal eindrücken und dabei drehen, damit sich das Fett an dieser Stelle gut verteilen kann. Dieser Vorgang sollte ein-bis zweimal wöchentlich erfolgen, um ein Festwerden der Ventillachse durch eindringende Reinigungsmittelrückstände zu vermeiden. Dadurch wird auch die Lebensdauer der Gasventile um ein Vielfaches erhöht. Das Gas-Armaturenfett ist separat im Shop erhältlich.



General Description - Valid for All Devices

1. Intended, reasonably expected use

This device is intended exclusively for the purpose described hereinafter.

This device is not intended for any use other than the types of use described hereinafter - Such use is considered improper use!

Use the respective devices for grilling, frying foods or keeping foods warm.

This device can be used by persons who have been trained in the safe operation of the devices and understand the dangers associated with such operation.

The Turbocleaner is to be used to clean grilling tools.

1.1. Cleaning Procedures

Please be advised in particular of the following information:

- Do not clean the device with a steam jet or similar tool
- Never use caustic cleaning agents to clean the heating elements
- Connecting the device to a gas type other than the one defined on the identification plate or to a non-compliant electric power supply is strictly prohibited.
- Avoid operating the device and/or the drive motor with an electric power supply less powerful than or more powerful than the power supply indicated on the device/motor.
- Operating gas-powered devices with a gas regulator not intended for use with the model in question is prohibited.
- Adequate voltage must be ensured when using devices featuring electric - tubular heating elements.

1.1. Repair Procedures

Please ensure that any necessary repairs are carried out by authorized trained personnel only.

Always disconnect the device from any electric power and/or gas supplies before performing any necessary repairs.

Opening any sealed components of the device is prohibited!

2. Safety Precautions

Operators Obligation to Proper Care

The device has been designed and constructed in compliance with a danger and risk analysis and with a careful selection of the harmonized standards to be followed, as well as in compliance with further technical specifications. It corresponds to the state of the art and ensures the highest possible degree of safety.

However, this level of safety can only be achieved during practical operation when all the necessary prerequisites have been fulfilled. The machine operator's obligation to proper care means the operator has to ensure that these measures are planned and to verify their execution.

In particular, the operator must ensure:

That the machine is only used in the intended manner

That the machine is only used in a proper and functional operating condition and in particular that the safety equipment is inspected on a regular basis for proper functionality

That operating, maintenance and repair personnel have access to and properly use the necessary personal safety equipment

That the operating instructions are always available in a complete and clearly legible form at the machine's place of operation

That the machine is only operated, maintained and repaired by sufficiently qualified and authorized personnel

That the aforementioned personnel receives regularly occurring instruction in all relevant questions of occupational safety and environmental protection, and that the personnel is familiar with the operating instructions and in particular with the safety precautions contained therein

That none of the safety and warning information applied to the machine is removed and that such information remains legible

Basic Safety Measures

Please be absolutely sure to take the following safety measures in order to reduce the risk of injury:

1. The device must be connected to the gas and/or electricity supply in a proper and professional manner.
2. Cables and lines are to be routed in a manner which will not result in trip hazards.
3. Very high temperatures are produced in the device during operations, resulting in a danger of burns and/or scalding!
4. When removing hot elements such as spits, grates and similar objects, use protective gloves or other equipment which will protect you against burns.
5. Unqualified manipulation of electrical systems can result in extreme damage to persons and equipment and are strictly forbidden.
6. Grease collected in grease pans may still be hot after the grilling session, resulting in burn hazards to the machine's operator.
7. The device must be positioned on flat and stable ground and when necessary must be secured by brakes.

Important

If you smell gas, immediately close the main gas supply and inform your local gas services provider in order to correct the defect!

For Your Safety

Do not store gasoline or other inflammable flammable liquids in the vicinity of the device!

In Switzerland the following regulations must be followed: Swiss Gas and Water Industry Association (SVGW) "Gasleitsätze G1: Gasinstallationen" (Gas Guidelines G1: Gas Installations)

EKAS "Form.1942: Flüssiggas-Richtlinie, Teil 2; Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften)" (Liquified Gas Guidelines, Part 2; Regulations of Cantonal Authorities (e.g. Regulations of the Fire Marshall))

3. Positioning the Device

After setting up the device at the intended place of operation it must be ensured that the device is properly connected to gas and/or electric power supplies. This means that gas-powered devices are to be connected by a properly certified gas technician and electrically powered devices are to be connected by a properly certified electric technician. Gas appliances must be installed in closed rooms on or under an exhaust air disposal system.

Position the device so that it is accessible from all sides and is protected from wind.

Ensure an adequate distance separating the device from flammable materials.

If the device is used in an enclosed space, an adequate supply of fresh air must be ensured. Insufficient oxygen impairs combustion and may under some circumstances result in extinguishing flames in gas-powered devices and the associated automatic interruption of the gas supply.

In this context, also make sure that the device's openings for input of fresh air and exhaust of waste gases are not obstructed. This is the only way to ensure proper combustion and proper use of the device.

IMPORTANT: Devices featuring electric drives require a minimum clearance of 100 mm from the rear side of the device for rear ventilation!

Gas and electric connecting lines must be installed in a manner preventing trip hazards!

Our company cannot be made liable in any sense whatsoever in connection with claims for damages resulting from improper positioning of the devices (e.g. fire)!

Connection to Electric Power Supply

Devices with electrically powered parts, e.g. motors, must be connected to a power source with 400/230 volt alternating current. Please consult the identification plate on your device for exact connection specifications. Permanent connection may only be performed by a qualified technician in order to avoid improper connection. When using an exposed external cable, it is absolutely necessary to ensure that the cable is routed in a manner which does not result in trip hazards. With electric grills, an adequate power supply is absolutely necessary for sufficient heat performance.

A 230/400 volt power supply must be available for electrically heated devices. When no permanent connection is desired, a trained electrical technician must attach an appropriate plug to the existing connection cable at first-time connection.

Connection to Gas Supply

A qualified technician has to perform connection to the gas supply. This technician decides on the type of supply line and the scope of the gas supply system. The subsequent inspection and verification of the installation is to be conducted by an authorised qualified technician.

For devices operated with **propane gas**, a gas regulator is installed in the supply line between the gas bottle and the device. This regulator provides the device with a constant operating pressure of 50 or 30 mbar (depending on country-specific regulations). Please consult the identification plate for the proper operating pressure!

It is absolutely necessary to ensure that only gas regulators with a gas throughput of 4.0 kg/h or 1.5 kg/h (depending on the connection values of the device in question), labelled "50 mbar" or "30 mbar" (depending on the operating pressure specified for the respective country), are used!

Only standardized gas tanks or gas bottles with 33 kg or 11 kg fill weight can be used. In addition only gas lines with additional excess flow cutoff valves and a maximum of 1.5 m or 5 m may be used.

Caution!

Regulators with variable operating pressure or high-pressure regulators may not be used under any circumstances. They endanger the functionality and operational safety of the device!

Conversion to a different type of gas may only be performed by properly qualified technicians!

Propane gas systems require a metal cover to protect against unauthorized access! If the location of the device and gas supply system changes, the device and leak-tightness of the gas supply are to be inspected after every move. Gas bottles or gas tanks with a content exceeding 14 kg may not be placed next to the device!

Devices operating with natural gas must be connected by a qualified gas technician.

4. Using the Device

Make sure that the person operating the grill device is made familiar with the device before using the device for the first time!

Switching on the motor for devices with electric motor drives:

The drive motor is activated using the respective electric switch after connection to the electric power supply.

To activate the motor, turn the switch to position "1".



The built-in lighting on devices with lighting is activated by turning the switch to the position "2".

Switching on the heating elements:

Electric heating elements:

E.g. Rotisserie equipment

Position 1: The upper heating element is switched on
Position 2: The lower heating element is switched on
Position 3: Both heating elements are switched on
Position 4: Turn switch to position '0' to switch off



E.g. Grate grills

1. Turn energy control to "10" for maximum output.
2. Turn energy control back to "1" for minimum output.
3. Turn to "0" to turn off.



Gas burners:

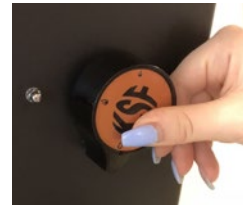
Press the gas knob in while turned to high and light the gas burner:

Devices with long-field heating elements:

E.g. Cabinet grill 'Munich'

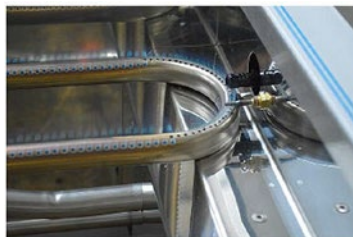


Suckling pig rotisserie 'Hubertus' Rodizio 'Brasilia'



Devices with pipe burners:

E.g. grate grill 'RGS'



Steak grill 'Argentina'



1. Fill the lower grease pan with water. This makes clean-up easier and lightly moisturises food on the grill.
2. Open the main gas valve
3. First light the upper heating element. Now turn the corresponding gas knob to high (large flame symbol)
4. Hold a previously lit gas igniter to the right side of the burner.
5. Press down the gas knob as far as it will go. Now gas flows into the burner and is ignited with the gas igniter. Hold the gas knob down for approximately 15 seconds, then release it.

If a burner should go out after releasing the gas knob, repeat the procedure, holding the gas knob down a little longer than the first time. If the problem continues to occur, see the chapter "Malfunctions". The burners require a pre-heat time of approximately 5 minutes, after which they should glow raspberry red. You can always operate the infrared burner at high flame (full power) or with a small flame (low power). Close the main valve on the device when finished grilling or when temporarily interrupting operations.

5. Help in Case of Malfunctions

As a rule, malfunctions should be corrected by qualified technicians. Please remember that incorrectly maintained gas devices can release highly explosive energy and cause extremely severe damage! However, before calling customer service, you may be able to localize the cause of the malfunction in order to provide information for the service order.

Malfunction

The burner extinguishes during ignition even after holding down the gas knob for a longer period of time.

Check:

Make sure that the tip of the thermal element (resembles the tip of a ball-point pen) penetrates the flame by at least 15 mm. Make sure the screw connection of the thermal safety unit at the valve input is screwed tight.

Correction:

If the prerequisites listed above are met and the flame still goes out during ignition, then the thermal element or the magnetic unit in the valve is defective and will have to be replaced.

Malfunction

The color of the burner flame is blue-ish instead of raspberry red, and/or the flame runs back and forth along the burner and goes out or the flame flickers and is unstable.

Check:

In this case the gas supply to the burner is inadequate. Check to make sure there is enough gas in the gas bottles or gas tank.

Action:

If the gas supply is working properly, dirt is blocking the gas supply to the burner. First clean the nozzle. The second possibility is that the valves or shut-off valves are dirty. With propane gas devices, check the gas regulator.

Malfunction

The color of the burner goes from red to white-hot color, sometimes flames shoot back into and out of the mixing tube; there is an audible sound of small explosions.

Check:

Shut off grill immediately and notify a qualified specialist!

Action:

In most cases the burner stones have small to large cracks. In this case the stones will have to be replaced.

Malfunction of SIT valve e.g. with fryers:

The ignition burner ignites, but the small flames rise above the thermal element.

Check:

The ignition burner is not receiving an adequate gas supply.

Action 1:

Make sure the gas pressure corresponds to the defined gas pressure for the type of gas being used.

Action 2:

If the gas supply is working properly, then dirt is blocking the gas supply to the burner. First clean the nozzle of the ignition burner. The second possibility is that the valves or shut-off valves are dirty. With propane gas devices, check the gas regulator.

In rare cases the gas pressure may be too high or the nozzle diameter too large. A qualified technician can help here.

6. Instandhaltung und Reinigung

Before cleaning the grill, make sure the device is disconnected from the gas or electric power supply and/or the power supply is shut off.

When working with electric grill equipment, heating elements can accidentally be activated during cleaning activities, resulting in injury!

Cleaning and Lubrication

Clean the device at regular intervals and after every grilling session in order to prevent the formation of bacteria. Here you can use any conventionally available retail cleaning agent.

In order to keep the device looking new for as long as possible, please make sure not to use any caustic or abrasive cleaning agents.

Do not use a steam jet cleaner or high-pressure cleaning equipment.

Ultimately the way you use the grill equipment will determine how you would like it to look.

Devices with Motors:

The motor has a no-maintenance gear set. Do not attempt to open the motor or the gear set. Doing so will void the guarantee!

Specific: Gas Grilling Devices:

The valve shaft should be lubricated with a special gas valve grease at the friction point on the valve stem from time to time, in particular before longer periods when the unit is not in use.

Important! Do not spray or splash any cleaning agent on the burner's ceramic stones or the burner itself. The cleaning agents will destroy the ceramic materials and void the guarantee.

If the burner performance deteriorates, the gas nozzles and mixing tubes must be cleaned.

Remove the nozzles and 'soak' them in a fat-soluble agent, then brush them clean. Above all, the nozzle bore must be cleaned exactly, but not mechanically enlarged.

The mixing tubes should be cleaned with a round brush.

Inspection and Preventive Maintenance

After several years of use the drive chain may become loose.

If this occurs, please have customer service inspect the chain, tighten it, replace the chain or remove a link from the chain as necessary.

Even with the highest qualitative demands we place on our grill equipment, sometimes we have no other choice but to use particular parts which are eventually bound to wear down.

Other than this case, your device does not require any inspection or preventive maintenance.

Note:

Devices operated by employers are still subject to the mutual indemnity society requirements for regular inspection of equipment:

For electric components:

Mobile electric operating resources are to be inspected for proper operating condition approximately every 6 months, however after a maximum period of one year, by a specialized electrician or person with electrotechnical training (§ 5 para. 1 No. 2, "BVG A2 - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel" (German Mutual Indemnity Association Regulation on Electric Systems and Operating Resources)).

For Systems Using Liquified Gas:

Before cleaning the unit, make sure that it has been disconnected from electric power.

Mobile systems using liquified gas are to be inspected at least once every two years by a trained specialist. The results of this inspection are to be documented with an inspection certificate (§ 33 para. 4 and 5, "BVG D 34 - Verwendung von Flüssiggas" (German Mutual Indemnity Association Regulation on the Use of Liquified Gas)).

Repairs

Please ensure that any necessary repairs are carried out by authorized trained personnel only.

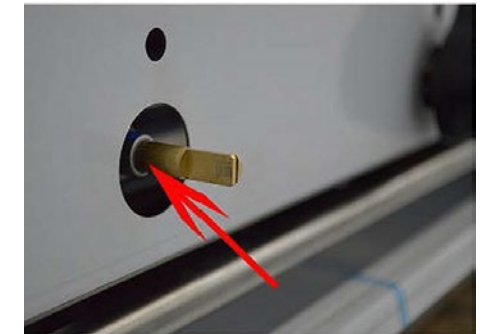
Please be aware that your grill equipment may be connected to high voltage power and/or a gas supply.

Whenever repairs are necessary, always make sure that the device has been disconnected from all power and gas supplies.

Maintaining the Valve Stem

The valve shafts should be lubricated with a special gas valve grease at the friction point on the valve stem from time to time (about once a week), in particular before longer periods when the unit is not in use. To do this, pull the plastic knob forwards to remove it and apply a drop of gas valve grease about the size of a matchhead at the point where the aluminum tube and the valve shaft meet (See photo).

Press the valve shaft in a couple of times while turning it so that the lubricant is well distributed. This process should be repeated one to two times each week in order to keep the valve shaft from getting stuck because of the accumulation of cleaning agent residues. This also makes the service life of the gas valve many times longer. Gas valve grease is available separately in the Shop.



AT KSF WE'VE WORKED FOR OVER 50 YEARS TO ACHIEVE ONE GOAL.

TO DEVELOP THE BEST CATERING GRILLS FOR YOU.

Every day we research the latest technologies and experiment with every imaginable type of fire and heat in order to perfect the art of the grill. With the experience we gain in the process we build top-quality machines that are especially powerful, easy to operate, quick to clean and which last an extremely long time.

Kontakt

KSF Grillgeräte GmbH

Anni-Sturz-Str. 1
93489 Schorndorf
Germany

Telefon: +49 9467 711140
Telefax: +49 9467 7111499
E-Mail: info@ksf.info
Website: www.ksf-grill.com

