

Aufbau – und Bedienungsanleitung

Model No. :	752.312.00
Produktname:	Gastro Grill



- DE** Aufbau – und Bedienungsanleitung
BBQ Dragon Gastrobräter
(geeignet für 5 kg oder 11 kg Gasflaschen Propan/Butan oder für Festanschluß)
- FR** Manuel d'installation et d'utilisation
BBQ Dragon gril de gastro
(pour bonbonnes de gaz de 5 kg ou 11 kg de propane/butane ou pour un raccordement fixe)
- IT** Istruzioni di montaggio e d'uso
BBQ Dragon griglia gastro
(adatto per bombole 5 kg e 11 kg di gas propano/butano o per allacciamento fisso)
- EN** Set-up and operating manual
BBQ Dragon Professional Roaster
(suitable for 5 kg or 11 kg propane/butane gas canisters or for fixed connection)

Montage-und Betriebsanleitung für BBQ Dragon Gastrobräter

Aufbau – und Bedienungsanleitung

Bevor Sie Ihren Gastrobräter in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung durch und beachten Sie insbesondere die Hinweise im Störfall. Material und Verarbeitung sind so ausgewählt, dass bei bestimmungsgemäßem Gebrauch Funktionsstörungen ausgeschlossen sind.

Stückliste

- 1 Stk. Gastrobräter
- 1 Stk. Grillrost
- 1 Stk. Schlauchleitung
- 1 Stk. Druckregler

Aufbau

Legen Sie die Grillpfanne oder den Grillrost von oben auf den Gasbräter. Die Fettauffangwanne ist nur bei Verwendung des Grillrostes erforderlich und wird von vorne in den Gastrobräter geschoben. Danach wird die Flammabdeckung und der Grillrost von oben auf den Gastbräter aufgelegt.

Aufstellungsort

Das Gerät ist auf einem ebenen, festen und nicht brennbaren Untergrund zu stellen. Ein Mindestabstand von 200 mm für die Seitenwände und die Rückwand zu brennbaren oder leicht entflammaren Gegenständen und Materialien ist einzuhalten. Wenn das Gerät auf einem Tisch oder tischähnlichen Unterbau betrieben wird ist darauf zu achten, dass dieser aus einem nicht brennbaren oder schwer entflammaren Material besteht.

Installation

Das Gerät ist nur für den Betrieb mit der auf dem Typenschild gekennzeichneten Gasart und dem eingestellten Druck zu betreiben. Die Aufstellung, Installation und Wartung darf nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen eingetragenes Installationsunternehmen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Die Verbindung des Gasanschlusstutzens am Gerät mit der Gasleitung kann fest oder lösbar unter Zwischenschaltung einer DVGW anerkannten Gassanschlussarmatur erfolgen. Kommen Schlauchleitungen zum Einsatz müssen diese der DIN entsprechen. Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung eines Lecksuchsprays vorzunehmen.

Anschluss des Gerätes an eine Gasflasche

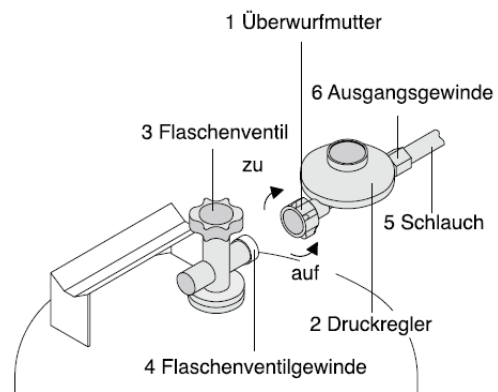
Zum Anschluss des Gerätes sind folgende Teile erforderlich:

Handelsübliche Gasflasche, fest eingestellter, DIN-DVGW-anerkannter Druckregler , 1,5 kg/h (beiliegend), passend zur verwendeten Gasflasche, Betriebsdruck siehe werkseitige Einstellung. DIN-DVGW-anerkannte Schlauchleitung (beiliegend), anerkanntes Lecksuchspray oder schaubildendes Mittel.

Anschluss Gasflasche:

Überwurfmutter (1) des Druckreglers (2) durch Linksdrehung von Hand mit den Flaschenventilgewinde (4) verbinden. Kein Werkzeug verwenden, da hierdurch die Flaschenventildichtung beschädigt werden kann und somit die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist. Die Schlauchleitung (5) ist mit dem Druckregler Ausgangsgewinde (6) unter Verwendung geeigneter Schraubenschlüssel (SW17) durch Linksdrehung zu verbinden.

Hierbei ist auf jedem Fall mit einem zweiten Schraubenschlüssel entsprechender Nennweite an den dafür vorgesehenen Schlüsselflächen des Druckreglers gegenzuhalten, um ein Mitdrehen des Reglers bzw. unzulässige Kraftübertragung zu verhindern. Die Sicherstellung der Dichtheit erfolgt durch das Anziehen der Verschraubung mit vorstehend genanntem Werkzeug. Dichtheitsprüfung aller Verbindungsstellen bei geöffnetem Flaschenventil (3) vornehmen. Die Dichtheit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt.



Abgasführung

Bei den Geräten handelt es sich um Geräte der Bauart A, d.h. ein Anschluss an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Hinsichtlich der Belüftung des Aufstellungsraumes verweisen wir auf das DVGW Arbeitsblatt G-634.

Hinweis zum gewerblichen Einsatz

Gemäß BGV D34 (VBG 21) und TRF96 sind bei gewerblichem Einsatz (z.B. auf Jahrmärkten) eine Schlauchbruchsicherung nach DIN 30 693, Schlauchbruchsicherungen für Flüssiggasanlagen und ein Sicherheitsdruckregler mit Manometer einzusetzen. Schlauchbruchsicherung und Sicherheitsdruckregler gehören nicht zum Lieferumfang.

Inbetriebnahme

Wir bitten, folgendes bei der Inbetriebnahme zu beachten: Nicht längere Zeit ohne Bratgut in Vollbrand betreiben!

Der Betrieb ohne Bratrost oder Grillpfanne ist unzulässig! Oberflächen werden während dem Betrieb heiss!!

Zündung

Den Reglerknopf von der 0-Stellung um 90° nach links drehen. Danach den Reglerknopf eindrücken und das linke Brenner-Rohr durch Drücken des roten Piezozünders zünden. Nach der Zündung muß der Reglerknopf noch ca. 10 Sekunden eingedrückt bleiben damit die Zündsicherung anspricht und der Brenner in Betrieb bleibt. Beim Erlöschen der Flamme darf ein weiterer Zündversuch frühestens nach 21 2 Minuten erfolgen. Wenn der linke Brenner in Betrieb ist, können durch einfaches Eindrücken der folgenden Reglerknöpfe die restlichen Brenner gezündet werden.

ACHTUNG!

Beim Betrieb eines Brenners kann immer nur der anliegende Brenner gezündet werden. Je nach Bedarf können die Brenner durch Drehen vom kleinen auf das große Flammensymbol stufenlos reguliert werden.

Außerbetriebnahme

Bei Außerbetriebnahme alle Reglerknöpfe in die 0-Stellung bringen.

ACHTUNG Im Störfall Gerät wie oben beschrieben außer Betrieb nehmen und Geräteanschlussarmatur schließen oder bei Flaschenbetrieb Flaschenventil schließen. (Gaszufuhr unterbrechen).

Verhalten bei Störungen – Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät für längere Zeit nicht in Betrieb genommen wird ist es von der Gaszufuhr zu trennen. Bei Störungen ist sofort der Kundendienst zu benachrichtigen.

Gerätepflege und Warnhinweise

Wenn Sie das Gerät nicht mehr dem Grillset, sondern mit der Pfanne betreiben, entnehmen Sie bitte auf jeden Fall die Fettschublade da es ansonsten zu einem Schaden am Gerät kommen kann!

Bitte stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät waagerecht steht!
Die Bratpfannen niemals trocken beheizen! Nicht beschichtete Bratpfannen nach dem Gebrauch dünn mit Pflanzenöl einreiben um Korrosion zu verhindern.

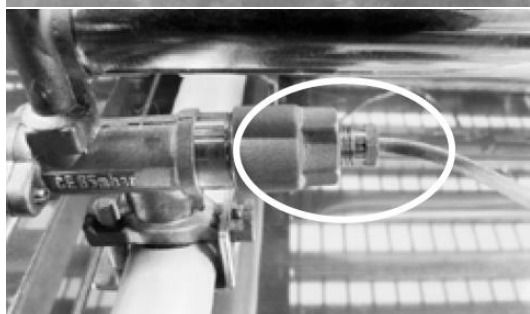
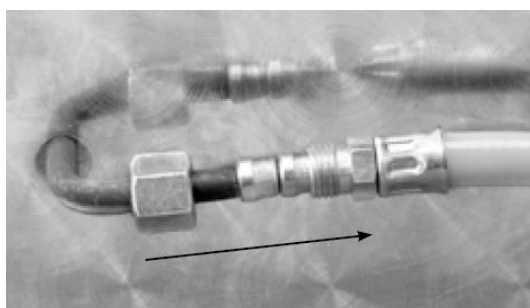
Nach dem Grillvorgang sollten Sie den Rost bzw. die Pfanne in verhältnismäßig warmen Zustand mit einem weichen Lappen, warmen Wasser und handelsüblichen Spülmitteln reinigen. Die Fettauffangwanne ist täglich nach Gebrauch in kaltem eingeweichten Lappen zu reinigen. Es dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit Schleifpartikeln benutzt werden. Die Teile immer mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Lappen trocken reiben. Die tägliche Reinigung des Gerätes garantiert eine lange Lebensdauer.

ACHTUNG!

- Alle Wartungsarbeiten sind nur von einem Fachmann durchzuführen.
- Das Gerät ist mindestens einmal im Jahr von einem Fachmann zu überprüfen.
- Grillrost nie mit Alufolie abdecken da Überhitzungsgefahr.
- Beim Betrieb des Gerätes mit Grillpfanne sind die Fettauffangwanne und die Flammabdeckung zu entfernen.

Technische Daten

Dieses Gerät wurde nach der EG-Gasgeräterichtlinie 90/693/EWG geprüft und zugelassen.	
Gasart:	Flüssiggas
Kategorie und Gasdruck	(siehe Geräteschild und werkseitige Einstellung)
Nennwärmebelastung (Hs) 2 flammig:	max. 10 kW
3 flammig:	max. 12 kW
Anschlusswert 2 flammig:	max. 760 g/h
3 flammig:	max. 912 g/h
Maße (H / B / T)	ca. 27 x 64 x 57 cm
(ohne Gasflasche und Verpackung)	



Anschluss der Schlauchleitung zum Gastrobräter:

1. Die Überwurfmutter auf das Anschlussrohr schieben.
2. Den Schneidring mit der gewölbten Seite ebenfalls auf das Gasrohr schieben. Schieben Sie den Anschlussschlauch auf das Gasrohr und verbinden Sie diesen mit der Überwurfmutter.
3. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel (SW17) fest an indem Sie die Mutter am Gasschlauch mit einem Schraubenschlüssel (SW14) gegenhalten.
4. Führen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes eine Dichtheitsprüfung durch.

ACHTUNG !

Wenn die Zündsicherung nach 10 Sekunden nicht anspricht kontrollieren Sie bitte, ob die Mutter (SW8) vom Thermoelement fest am Gashahn angezogen ist (siehe Bild).

RIGAFLEX AG

Dägermoos 5

CH-5015 Erlinsbach SO

www.rigaflex.ch