

Beer Gasgrill



Bedienungsanleitung
Installation & Technische Daten

Bedienungsanleitung Installation & Technische Daten



Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch!

Inhalt

1	Einführung.....	4
2	Technische Daten	5
3	Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise	6
3.1	Betriebsvorschriften.....	6
3.2	Allgemeine Hinweise	6
4	Gefahrenhinweise	6
4.1	Verbrennungsgefahr.....	6
4.2	Brandgefahr	6
4.3	Explosionsgefahr.....	6
5	Garantie	6
6	Aufstellen der Geräte	7
6.1	Tischmodell Typ Propan und Erdgas.....	7
6.2	Freistehendes Modell Typ Propan und Erdgas mit Untergestell	7
6.3	Gasanschluss der Geräte	7
6.4	Gasanschluss.....	7
6.5	Flüssiggas	8
6.6	Wahl der Flaschengrösse	8
6.7	Erdgas.....	9
6.8	Umbau von Flüssiggas auf Erdgas	10
7	Demontage / Montage.....	11
7.1	Demontage.....	11
7.2	Montage auf klappbares Untergestell	13
8	Bedienungsanleitung.....	14
8.1	Modelle Typ Propan und Erdgas	14
8.2	Arbeiten mit Zubehör	15
8.3	Massnahmen bei längerem Betriebsunterbruch.....	16
8.4	Ausserbetriebnahme des Brenners	16
8.5	Ausserbetriebnahme bei Propanmodellen	16
9	Reinigung.....	16
10	Wartung	16
11	Kundendienst	17
11.1	Verhalten bei Störungen.....	17
11.2	Sicherheitsabsperrventil (Kunden Deutschland)	17
11.3	Service und Telefon.....	18
12	Ersatzteil-Liste.....	18

Die Geräte Beer Gasgrills sind DVGW/ SVGW geprüft und zugelassen



Technische Änderungen bleiben vorbehalten

Version	Datum	Mutation
1.1	23.09.2015	SAV eingefügt
1.2	23.01.2020	Symbol-Icons aktualisiert / ausgetauscht u.a. "heisse Oberfläche"
1.2.1	24.01.2020	Neue Ersatzteilliste integriert

1 Einführung

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen von grosser Wichtigkeit, welche bei der Anwendung und dem Unterhalt berücksichtigt werden müssen. Deshalb muss die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme durch den Monteur und das Bedienpersonal vollständig gelesen werden. Sie muss immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.

Der Beer Gasgrill ist ausschliesslich für gewerbliche Zwecke zu verwenden.

Wichtig!

Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstell- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch unsachgemässe Bedienung entstehen sollten.

Verwendete Symbole und Kennzeichnungen

	<p>Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin (generelles Gefahrensymbol). Diese Hinweise nicht zu beachten, kann zu Störungen oder Verletzungen am Gerät, an Personen oder in der Umgebung führen.</p>
	<p>Vorsicht heisse Oberfläche! Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation durch heisse Oberflächen. Das Nichtbeachten kann zu Verbrennungen und/oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb des Gerätes oder besonders hilfreiche Informationen hin. Hilf Text, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.</p>
	<p>Dieses Symbol deutet auf Hinweise für Materialien/Betriebsstoffe hin, die gesetzeskonform zu behandeln und/oder zu entsorgen sind.</p>

2 Technische Daten

Allgemeine Daten:

Heizzonen 3
 Brennerrohre 12
 Grillfläche 68 x 49 cm
 Gewicht ca. 29 kg

Geräte mit :

Gasverbrauch max.
 Leistung
 Betriebsdruck

Erdgas*

1.62 kg/h
 22.5 kW
 20 mbar

Propan/Butan

1.74 kg/h
 22.5 kW
 50 mbar

Tischmodell Propangas

für Propan- und Butangas

Tischmodell Erdgas

für Erdgas



Klappbares Untergestell (erhältlich als Zubehör)

feststehend
 klappbar



3 Betriebsvorschriften und Allgemeine Hinweise

3.1 Betriebsvorschriften

Jede Veränderung am Gerät oder die Verwendung von Einzelteilen und funktionswichtigen Ersatzteilen, die keine Beer Originalteile sind, sowie das Nichteinhalten von Hinweisen in der Bedienungsanleitung führt zum Erlöschen der Garantie sowie zum Ausschluss von Haftungsansprüchen.

3.2 Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden
- Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch eine geschulte Fachperson zu überprüfen
- Für die Bedienung des Grills wird geeignetes Werkzeug (z.B. Grillzange, Wender, Spachtel) und Grillhandschuhe empfohlen
- Der Benutzer des Grills muss durch den Betreiber eingewiesen werden

4 Gefahrenhinweise

4.1 Verbrennungsgefahr



Die Blechteile des Gehäuses, Rahmen, Rost und Fettauffangschublade werden im Betrieb heiss. Reinigen von Rost während des Betriebes, Hantieren mit Zubehör wie Hamburgerpfanne oder Grillplatten sowie Entleeren von Fettauffangschublade und Fettauffangschale auf Grillplatten nur mit Schutzhandschuhen. Vorsicht vor Überschwappen von heissem Fett/Wasser beim Entleeren von Schublade und Schale.

4.2 Brandgefahr



Heisses Fett und Öl auf Rost, in Fettsammelschublade, in Hamburgerpfanne oder in Grillplatte sowie in deren Fettauffangschale kann sich, vor allem wenn es älter und verschmutzt ist, schon weit unter 200°C entzünden.

Achtung! Brennendes Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie dazu eine Löschdecke oder einen speziellen Feuerlöscher.

4.3 Explosionsgefahr

Bei undichten Gasleitungen kann es, vor allem in Räumen, beim Hantieren mit offenem Feuer zu Explosionen kommen. Kontrollieren Sie daher die Gasleitungen regelmässig mit Lecksuchspray (nie mit offener Flamme!) und schliessen Sie den Gasanschlusshahn bei längerem Grillierunterbruch.

5 Garantie

Die Firma Beer Grill AG gewährt ein Jahr Garantie auf alle Teile des Beer Gasgrills Typ Propan und Erdgas sofern der Schaden nicht durch unsachgemässe Behandlung entstanden ist und das Gerät gemäss der Bedienungs- und Installationsanleitung behandelt wurde.

6 Aufstellen der Geräte

6.1 Tischmodell Typ Propan und Erdgas

Es ist der vom Hersteller vorgegebene Abstand von 5 cm vom Schubladenboden bis zur Auflageplatte einzuhalten. Wird das Gerät auf einer leicht brennbaren Unterlage oder an eine feuergefährdete Wand gestellt, ist das Anbringen von wärmeisolierenden, strahlungsschützenden und nicht brennbaren Materialien unentbehrlich, andernfalls ist ein Abstand von mindestens 20 cm vorzusehen. Über der Grillfläche muss ein Freiraum in der Höhe von 150 cm gewährleistet sein.

6.2 Freistehendes Modell Typ Propan und Erdgas mit Untergestell

Die Geräte können freistehend unter Einhaltung eines seitlichen Abstandes von mindestens 20 cm aufgestellt werden. Wird das Gerät hinten an eine feuergefährdete Wand gestellt, ist das Anbringen von wärmeisolierenden, strahlungsschützenden und nicht brennbaren Materialien unentbehrlich, andernfalls ist ein Abstand von mindestens 20 cm vorzusehen. Über der Grillfläche muss ein Freiraum in der Höhe von 150 cm gewährleistet sein.

Nach der Aufstellung ist eine Kontrolle auf eventuelle Undichtheiten der Gasanschlussverschraubungen vorzunehmen; hierzu keine offene Flamme, sondern schaumbildende Mittel wie z.B. Lecksuchspray verwenden!

Beim Gebrauch des Gerätes in einem geschlossenem Raum, ist das Gerät unter einer Dunstabzugshaube aufzustellen um die Absaugung der Abgase sicherzustellen. Der Abstand zur Dunstabzugshaube muss mindestens 65 cm betragen. Bei allfällig oben liegenden, nicht brennbaren Ablageflächen muss der Abstand mindestens 50 cm betragen.

Zusätzlich ist zu beachten, dass beim Druckregelventil eine Leckleitung welche ins Freie führt durch den Betreiber zu montieren ist.

6.3 Gasanschluss der Geräte



Die Aufstellung, der Umbau, und die Inbetriebnahme, Aufstellung und Umbau von Grossküchengeräten sowie das Beheben von Störungen, muss durch das Gasversorgungsunternehmen oder einen konzessionierten Installateur nach folgenden Vorschriften erfolgen:

- SVGW-Gasleitsätze G1: *Gasinstallationen, Aufstellung von Gasapparaten*
- EKAS-Form. 1942: *Flüssiggas-Richtlinie Teil 2*

- Vorschriften der örtlichen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften)
- DVGW/ SVGW

6.4 Gasanschluss

Die von Beer Grill hergestellten Geräte sind einer sorgfältigen Stückprüfung unterzogen; die eingestellte Gasart und der Anschlussdruck ist dem Typenschild zu entnehmen. Die Einstellung hat entsprechend den Typenschild-Angaben zu erfolgen. Vor dem Einstellen ist zu kontrollieren, dass das Gerät auf die vorhandene Gasart eingerichtet ist; hierfür ist festzustellen ob die Angabe auf dem Typenschild mit der vorhandenen Gasart übereinstimmt. Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist hierbei die Kennzeichnung der Düsen bzw. des Umbausatzes zu prüfen.

Das Gerät ist vom Hersteller auf die entsprechende Gasart und den entsprechenden Betriebsdruck eingestellt.

Der Grill darf nur mit Propangas bzw. für Erdgas eingestellte Geräte nur mit Erdgas betrieben werden. Propangasgeräte sind werkseitig mit dem Propanregler 50 mbar mit Anschlussmutter und dem Anschlussschlauch ausgerüstet.

Einstellung der Wärmebelastung (Allgemeines)

Die Geräte müssen nach den Anleitungen des Herstellers und entsprechend den einschlägigen Vorschriften vom Vertragsinstallationsunternehmen, Umstellungsunternehmen, Wartungsunternehmen oder Gasversorgungsunternehmen bei der Neuinstallation und entsprechend bei Umstellungen oder Anpassungen auf eine andere Gasart und bei jeder Wartungsarbeit auf die Wärmebelastung eingestellt bzw. kontrolliert werden.

6.5 Flüssiggas

Der Flüssiggasschlauch muss für Deutsche Modelle von DVGW und für Schweizer Modelle mindestens von SVGW zugelassen sein und darf eine Länge von 1,5 Meter nicht überschreiten.

Prüfen ob das verwendete Druckreduziergerät (Druckregler) einen Ausgangsdruck von 50 mbar für Butan und Propan aufweist (Kontrolle des Schildes oder durch Druckmessung). Der Betrieb des Gerätes ist nur für den Anschluss von 50 mbar für Butan und Propan zulässig.

6.6 Wahl der Flaschengrösse

Bei der Wahl der Flaschengrösse (z.B. 5-kg-, 11-kg- oder 33-kg-Flasche) spielt die Verdampfungsleistung eine entscheidende Rolle. 5-kg-, 11-kg- und 33-kg-Flaschen haben jeweils unterschiedliche Verdampfungsleistungen. Damit die benötigte Gasmenge mit dem erforderlichen Druck zur Verfügung steht, sind insbesondere die Anschlusswerte der Gasgeräte, die Betriebsdauer und die Außentemperatur zu berücksichtigen. Richtwerte zu Entnahmelleistungen aus Flüssiggasflaschen können aus *Tabelle 1* abgelesen werden.

Entnahmeart bzw. Belastungsmöglichkeit in kg/h	Flaschengrösse		
	5 Kg	11 Kg	33 Kg
Kurzzeitig bzw. bei stoßweiser Entnahme (ca. 20 Min.)	1.0 Kg/h	1.5 Kg/h	3.0 Kg/h
Periodisch bzw. bei 50% Unterbrechungen *	0.5 Kg/h	0.8 Kg/h	1.8 Kg/h
Dauerentnahme	0.2 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h

Tabelle 1: Richtwerte zur möglichen Gasentnahme aus der Gasphase von Flüssiggasflaschen (Stahlflaschen)

*) Werte für Gasgrill bei normalem Gebrauch.

Die Umrechnung der Leistungsdaten am Gasgerät (Angabe zumeist in kW) in kg/h Flüssiggas kann wie folgt vorgenommen werden:

Der Heizwert von 1 kg Propan entspricht 12,87 kWh, also 12,87 kWh/kg. Für den Beer Gasgrill mit einer Nennwärmebelastung von 22.5 kW (max. Leistung) ist ein Flüssiggasverbrauch von ca. 1.74 kg/h erforderlich ($22.5 \text{ kW} : 12,87 \text{ kWh/kg} = 1.74 \text{ kg/h}$).

Die für den Gasgrill benötigte Gasmenge kann bei periodischer Entnahme

- eine Flüssiggasflasche mit 33 kg Füllgewicht

oder

- eine Zweiflaschenanlage, bestehend aus 2 Flüssiggasflaschen mit jeweils 11 kg Füllgewicht und automatischen Zuschalten, zur Verfügung stellen.
- Empfehlung: 2 Flaschenbetrieb



Bei kühler Witterung und insbesondere bei Entnahme großer Gasmengen kann schnell der Punkt erreicht werden, an dem die Flüssigkeit („flüssige Phase“) die Siedetemperatur unterschreitet und eine weitere Verdampfung bzw. Gasentnahme nicht mehr möglich ist. Durch Austausch einer dann irrtümlich als „leer“ angesehenen Flasche kann sich bei nicht vollständig geschlossenem Flaschenventil eine gefährliche Situation ergeben. Infolge Wärmezufuhr durch die Umgebungsluft setzt die Verdampfung wieder ein und gasförmiges Flüssiggas tritt unkontrolliert bzw. unbemerkt aus. So ereigneten sich bereits einige Unfälle mit schweren Personenschäden.

6.7 Erdgas

Der Anschluss an das Erdgas-Netz darf ausschliesslich durch einen autorisierten Fachmann mit einer festen Verrohrung oder mit einem SVGW/DVGW zugelassenen Sicherheitsgasschlauch, der für den Anschluss von freistehenden Apparaten geeignet ist, erfolgen. Die Gasleitung ist so kurz wie möglich zu halten und die Installation spannungsfrei durchzuführen. Vor dem Gasanschluss des Gerätes muss ein vom DVGW zertifizierter Absperrhahn (Kugelhahn) angebracht werden.

Der Norm-Anschlussdruck bei Erdgas beträgt 20 mbar. Liegt der Anschlussdruck niedriger (jedoch nicht unter 17,4 mbar) bzw. höher (jedoch nicht über 22,5 mbar) gegenüber dem obengenannten Wert, kann der Anschluss ebenfalls ausgeführt werden. Liegt der Anschlussdruck unter 17,4 mbar bzw. über 22,5 mbar, **DARF DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN**. In diesem Falle ist das Gasversorgungsunternehmen zu benachrichtigen.



Wichtig!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung und Garantieverpflichtung für Beschädigung die durch Nichtbeachtung der Aufstellung- bzw. Bedienungsanweisungen oder durch fahrlässige Bedienung entstehen sollten.

6.8 Umbau von Flüssiggas auf Erdgas

Ausbau der 12 Brennerstangen: Seitliche- und Gästeseitige Verschalung entfernen; Brennerstangen ausfahren. Düsen mit einem Gabelschlüssel SW15 entfernen und neue Erdgasdüsen einschrauben (*Düsenkennzeichnung beachten*).

Einbau der Brennerstangen: Brennerstangen bis zum Anschlag einfahren (Austrittslöcher müssen nach oben schauen). Die Gästeseitige Verschalung einhängen und mit den seitlichen Verschalungen verriegeln.

Düsenbohrung	Flüssiggas	Ø 0.65 mm
	Erdgas H	Ø 1.10 mm

Kleinstelldüse	Flüssiggas	Ø 0.8 mm	(1/4 Umdrehung raus schrauben)
	Erdgas H	Ø 0.8 mm	(4 1/4 Umdrehung raus schrauben)



Wichtig!

Wird der Grill von Flüssiggas auf Erdgas umgebaut, hat der Betreiber bei Beer Grill AG zwingend ein neues Typenschild für den Grill zu beantragen. Dieses ist am Grill gut sichtbar anzubringen. Das alte Typenschild ist unbedingt zu entfernen, um allfällige Verwechslungen auszuschliessen.

Anschluss für Erdgas H siehe Punkt 6.7

7 Demontage / Montage

Der Beer Gasgrill wird Ihnen komplett zusammengebaut angeliefert. Das Untergestell ist optional erhältlich.

Für die Reinigung und Wartung (siehe auch Hinweise Kapitel 8 Reinigung) kann der Grill in seine Einzelteile zerlegt werden.

7.1 Demontage

- Hängen Sie allfällige Einhängeschalen und Seitentablare (als Option erhältlich) aus.
- Lösen Sie durch Drücken der Stifte seitlich des Grills die zwei seitlichen Verschalungsbleche. Die Verschalungsbleche können danach vom Grill entfernt werden.



- Entfernen Sie nach den beiden seitlichen Verschalungsblechen das rückseitige Verschalungsblech.
- Ziehen Sie nach entfernen des rückseitigen Verschalungsblechs die Fettauffangschublade etwas nach vorne.



- Entfernen Sie danach die drei Drehknöpfe an der Front durch leichtes Ziehen.



- f) Nach Entfernen der Drehknöpfe kann die frontseitige Verschalung entfernt werden.



- g) Der Grillrost und die Flammenabdeckung können einfach herausgehoben werden.



- h) Danach können die Brennerrohre rückseitig herausgezogen werden.

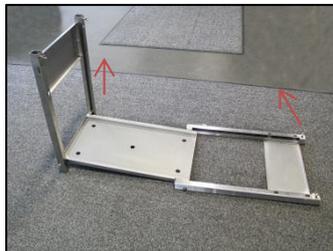


Bei der Montage muss darauf geachtet werden, dass die Brennerrohre korrekt, mit den Brenner-Löchern nach oben eingesetzt werden.

- i) Der Grill kann nun nach Lösen der Flügelschrauben vom Untergestell heruntergehoben werden (Untergestell optional erhältlich)

7.2 Montage auf klappbares Untergestell

- a) Das optional erhältliche Untergestell kann einfach und ohne Werkzeug aufgeklappt werden.



- b) Nun die Front- und Rückblende des Untergestells einstecken.



- c) Sichern Sie die Blende durch einstecken des Sicherungs-Stiftes.



- d) Der Gasgrill kann nun auf das Untergestell aufgesetzt werden.

- e) Flügelschrauben anziehen.

Der Gasgrill wird in umgekehrter Reihenfolge wie in Kapitel 5.1 Demontage zusammengesetzt.

8 Bedienungsanleitung



Wichtig!

Bei Erstinbetriebnahme Grill 5 Minuten auf voller Leistung in Betrieb nehmen, damit allfällige Ölrückstände verbrannt werden.

8.1 Modelle Typ Propan und Erdgas

Zum Anzünden den Drehknopf auf Grossflamme stellen und eindrücken. Am besten mit einem speziellen Gasanzünder anzünden. Den Drehknopf ca. 5 Sekunden eingedrückt halten. Der Grill ist betriebsbereit. Löscht die Flamme, den Vorgang wiederholen. (Mögliche Fehlerquelle: Drehknopf zu wenig lang eingedrückt)

Für die Inbetriebnahme der nächst liegenden Grillfläche entsprechendes Regulierventil auf Stellung Max. drücken. Die Brenner zünden automatisch über. Bediengriff 5 Sek. gedrückt halten.

Zur Einstellung auf Kleinflamme ist der Bedienungsknopf auf das Zeichen für Kleinstellung nach links zu drehen.

Nach dem Grillieren alle Knöpfe auf Stellung 0 drehen und den Gasflaschenhahn schliessen.

Die Grillfläche (Nutzfläche) nicht ganzflächig abdecken, max. 80 %. Es muss ein Wärmedurchlass von min. 20 % zwischen dem Grillgut vorhanden sein. Die Hitze, durch den Betrieb des Gasgrill-gerätes, muss über die Grillfläche nach oben oder seitlich entweichen können.



Wichtig!

Die Fettauffangschublade ist regelmässig, bei Hochbetrieb auch häufiger zu kontrollieren, zu entleeren und zu reinigen. Schmutz- und Fettablagerungen sind zu entfernen (Brandgefahr).

Achtung Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Fett zuvor vollständig abkühlen!

Ziehen Sie die die Schublade mit der rechten Hand am Griff nach vorne. Stützen Sie die Schublade mit der linken Hand am Boden und ziehen Sie die Schublade komplett heraus.



Entleeren Sie Fett und Rückstände in ein geeignetes vorbereitetes Gefäss. Benützen Sie gegebenenfalls einen Spachtel.

Setzen Sie die Schublade nach erfolgter Entleerung und Reinigung wieder in den Grill ein.

8.2 Arbeiten mit Zubehör

Beim allfälligen Einsatz von Grillplatten oder Hamburgerpfanne muss ein Abstand vom Grillrost bis zur Grillplatte von mindestens 2.5 cm gewährleistet sein damit die Luft unter der Grillplatte zirkulieren kann. Somit ist die Entweichung der Hitze gewährleistet.

Für den Einsatz im freien, empfehlen wir den Einsatz von Wind-/Fettschutz.

Beer Originalgrillplatten 1/3, 2/3, 3/3 sowie Hamburgerpfanne besitzen Auflagefüsse, die diese Abstände garantieren.

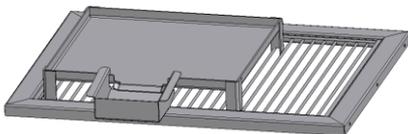
Arbeiten mit Grillplatte

Grillplatte auf Grillrost aufsetzen (siehe Schnittansicht unten rechts).



Achtung!

Beim Arbeiten mit der Grillplatte Gashahn in diesem Bereich auf max. halbe Flamme stellen, bei grösserer Leistung (Hitze) können am Gerät Überhitzungsschäden entstehen oder sogar Brandgefahr durch Entzündung von Öl oder Fett.



Reinigung der Grillplatte:

Die Grillplatte kann **nicht** im Geschirrspüler gewaschen werden. Sie kann mit einem Lappen ausgerieben werden. **Achtung!** Grillplatte ist nicht aus rostfreiem Stahl hergestellt. Um Korrosion zu verhindern muss die Grillplatte nach dem Reinigen trockengerieben und leicht eingeölt werden.

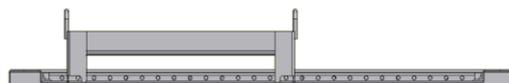
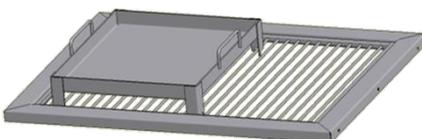
Arbeiten mit der Hamburgerpfanne

Hamburgerpfanne auf Grillrost aufsetzen (siehe Schnittansicht unten rechts).



Achtung!

Hamburgerpfannen müssen mindestens Füsse von 2.5 cm haben, ansonsten entstehen Überhitzungsschäden an Geräteteilen. Beim Arbeiten mit der Hamburgerpfanne Gashahn in diesem Bereich auf max. halbe Flamme stellen, bei grösserer Leistung (Hitze) können am Gerät Überhitzungsschäden entstehen.



Reinigung der Hamburgerpfanne

Die Hamburgerpfanne ist aus rostfreiem Stahl und kann im Geschirrspüler gewaschen oder mit einem Lappen ausgerieben werden.



Die Beer Grill AG übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemässen Gebrauch der Grillplatte und/oder der Hamburgerpfanne entstehen!

8.3 Massnahmen bei längerem Betriebsunterbruch

Gasanschlusshahn und Gasflaschenhahn schliessen und Flasche vom Grillgerät trennen. Gerät reinigen.

8.4 Ausserbetriebnahme des Brenners

Das Regulierventil ist zu schliessen. Der Brenner stellt sofort ab. Wenn alle Grillflächen in Betrieb waren, sind alle Regulierventile zu schliessen.

8.5 Ausserbetriebnahme bei Propanmodellen

Zuerst die Gasflasche schliessen. Danach Druckregler von Gasflasche abschrauben. Gasflaschendeckel montieren.

9 Reinigung

Das Gerät ist regelmässig zu reinigen. Gerät erst auf Handwärme abkühlen lassen. Verwenden Sie zum Reinigen ein fettlösendes Reinigungsmittel und einen Lappen für die Blechteile. Lose Teile wie Rost, Flammenabdeckung, Fettauffangschublade, Verschaltungsbleche sowie Zubehör wie Hamburgerpfanne und Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden (siehe dazu auch Kapitel 5.1 Demontage).



Achtung!

Grillplatten sind nicht aus rostfreiem Material hergestellt. Um Korrosion zu verhindern müssen die Grillplatten nach dem Reinigen trockengerieben und leicht eingeölt werden.

Geräte dürfen nie mit Zusatz von Salz oder Säuren gereinigt werden. Das Grillgerät darf nicht mit fliessendem Wasser oder mit dem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

10 Wartung

Gasleitung und Schläuche sind regelmässig durch eine ausgewiesene Fachperson zu überprüfen.

Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch geschulte Fachkräfte vorzunehmen.

Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich durch geschulter Fachpersonal zu überprüfen.

11 Kundendienst

11.1 Verhalten bei Störungen

Sofort Gasanschlusshahn oder Gasflaschenhahn schliessen.

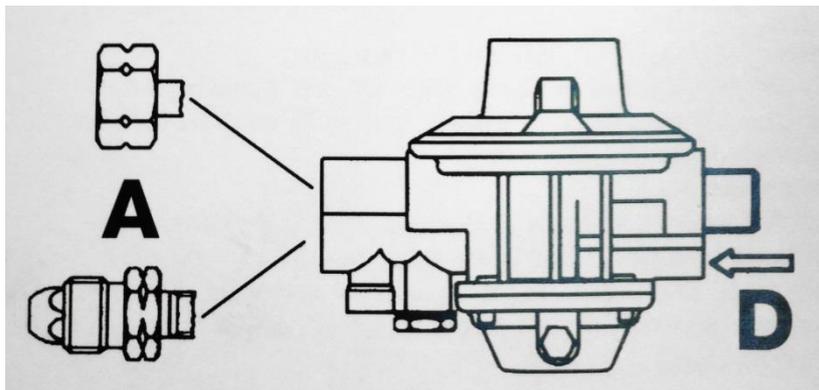
Bei beschädigten oder nicht mehr richtig funktionierenden Komponenten darf der Grill nicht mehr eingesetzt werden. In diesem Fall muss der Grill durch einen autorisierten Fachmann oder durch die Beer Grill AG Instand gestellt werden.

Bevor Sie den Kundendienst benachrichtigen, kontrollieren Sie ob

- Gas in der Flasche vorhanden ist
- Düsen verstopft sind (reinigen)
- Sicherheitsabsperrentil geschlossen ist (Kunden aus Deutschland)

Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (beides finden Sie auf dem Leistungsschild) angeben.

11.2 Sicherheitsabsperrentil (Kunden Deutschland)



Das Sicherheitsabsperrentil (SAV) sitzt, in Gasflussrichtung gesehen, vor dem Regler. Sollte es geschlossen sein, ist es wie folgt in Betrieb zu nehmen:

- a) Gasentnahmeventil schliessen
- b) Vordruck entlüften:
Anschluss A lösen und nach Entlüftung wieder fest anziehen
- c) Hinterdruck entlüften: über Verbrauchsanlage
- d) Schaltstange D drücken, bis SAV spürbar einrastet
- e) Gasentnahmeventil öffnen – siehe Inbetriebnahme
- f) Dichtheitsprüfung

11.3 Service und Telefon

Schweiz: Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH- 5612 Villmergen

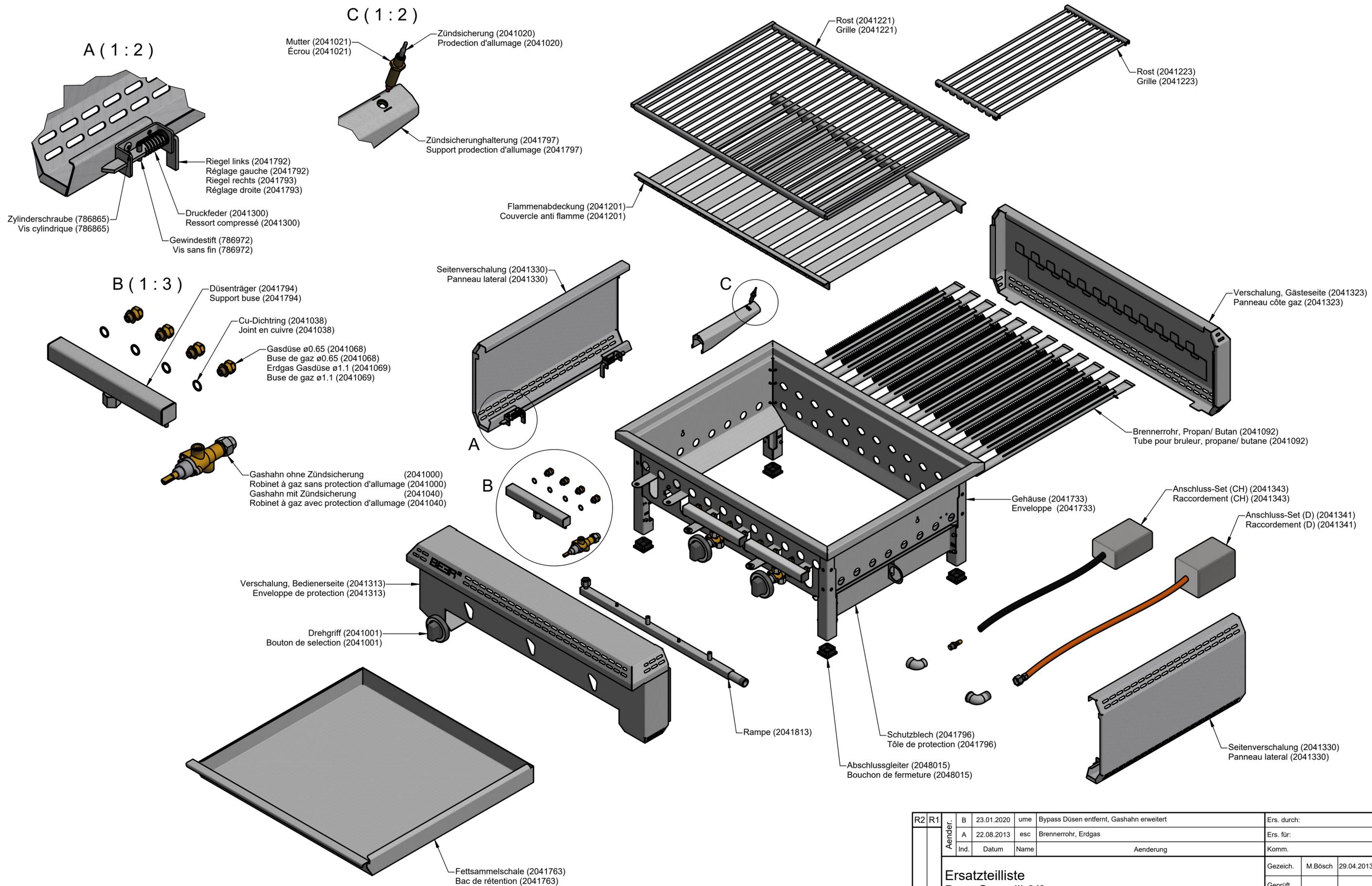
Service Telefon Nummer +41 (0)56 618 78 28

Deutschland: Servator
Lindenweg 36-42
D-97999 Igersheim

Service Telefon Nummer +49 (0) 7931-55555

12 Ersatzteil-Liste

Ersatzteile gemäss nachfolgender Zeichnung 33Ma070-00B



R2	R1	Ind.	Datum	Name	Aenderung	Ers. durch:
	B		23.01.2020	ume	Bypass Düsen entfernt, Gashahn erweitert	Ers. für:
	A		22.08.2013	esc	Brennerrohr, Erdgas	Komm.
Ersatzteilliste Beer Gasgrill 3/3						Gezeich. M.Bösch 29.04.2013
						Gepprüft
						Massstab 1:6
						Format A2
						Blatt 1 von 1
						Beer Grill AG CH - 5612 Villmergen Tel.: +41 / (0) 56 618 78 00 Fax: +41 / (0) 56 618 78 49 e-Mail: info@beerg grill.com
						33Ma070-00B
Aenderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Subject to change without notice						