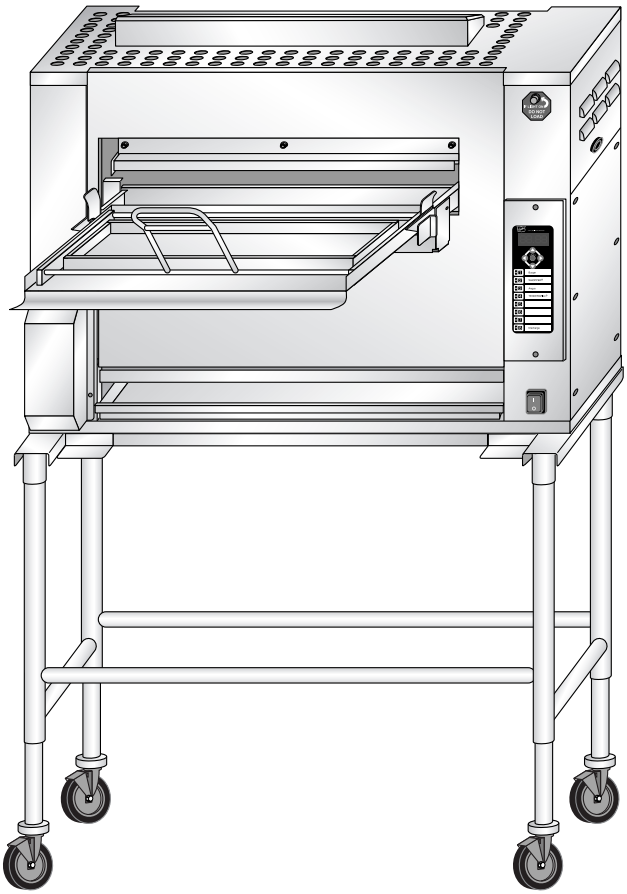
Your Solutions Partner

Installations- und Bedienungsanleitung

BURGER KING FLEXIBLER BATCH-GRILL



Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie versuchen, dieses Gerät zu installieren, zu bedienen oder instand zu setzen!

Dieses Handbuch ist urheberrechtlich geschützt. Copyright © 2011 Duke Manufacturing Co. Alle Rechte vorbehalten. Reproduktion ohne schriftliche Genehmigung ist unzulässig. Duke ist eine eingetragene Marke der Duke Manufacturing Co.

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-2460
www.dukemfg.com

P/N 175858N

INHALTSVERZEICHNIS

I. Allgemeine Informationen 4
A. Technische Daten 4
A-1. Modellnummernschlüssel 4
A-2. Abmessungen 4
II. Installationsanweisungen 6
A. Qualifiziertes Personal 6
B. Lieferung und Inspektion 6
C. Zusammenbau 8
D. Einstellungen während der Installation 10
E. Aufstellungsort 11
F. Gasanschluss 11
G. Netzanschluss 11
H. Ventilation 11
III. Bedienungsanweisungen 12
A. Bedienelemente 12
B. Kochen von Produkten 12
B-1.0 Zündanweisungen 12
B-2.0 Kochen von Produkten 13
B-3.0 Abschluss des Kochgangs 14
B-4.0 Feineinstellungen für das Kochen 14
B-5.0 Abbrechen eines Kochgangs 14
B-6.0 Überprüfen der Grilltemperatur 14
B-7.0 Überprüfen der Sollwerttemperatur 14
B-8.0 Abschalten des Grills 14
C. Reinigung 14
C-1. Reinigung nach vier (4) Stunden 16
C-2. Tägliche Reinigung 17
C-3. Wöchentliche Reinigung 19
C-4. Monatliche Reinigung 22
D. Fehlersuche 23
IV. Wartung und Reparatur 26
V. Ersatzteilliste 27
VI. Schaltplan 29
VII. Kundendienst 31

WICHTIGE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN

GUT SICHTBAR ANBRINGEN

Bei Gasgeruch zu befolgende Anweisungen. Diese Informationen müssen beim lokalen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.

FÜR IHRE SICHERHEIT:

Kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte lagern oder verwenden.

⚠ WARNING Falsche Installation, Einstellung, Änderung, Reparatur und Wartung kann Sachschäden und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Lesen Sie vor Installation oder Reparatur dieses Geräts alle Einbau-, Betriebs- und Wartungsanweisungen genau durch.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUF.

I. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

A. Technische Daten

	G20	G25	G30	*G31*
BRUTTO-WÄRMEZUFUHR	26,3 kW	26,3 kW	25,2 kW	25,2 kW
GASANSCHLUSS	12,7mm BSPT	12,7mm BSPT	12,7mm BSPT	12,7mm BSPT
	G20	**G25**	**G30**	**G31**
Versorgungsdruck	20 mbar	25 mbar	30/50 mbar	37/50 mbar
Druck des IR-Brenners	9,34 mbar	12,95 mbar	19,93 mbar	19,93 mbar
Druck des unteren Brenners	9,34 mbar	12,95 mbar	19,93 mbar	19,93 mbar
	G20	**G25**	**G30**	**G31**
DÜSE – vorderer IR-Brenner	2,35	2,35	1,40	1,55
DÜSE – hinterster IR Brenner	2,50	2,50	1,51	1,61
DÜSE - unterer Brenner	3,05	3,05	1,70	1,85
VERSANDGEWICHT	204 Kg (450 lbs)			
VERSANDABMESSUNGEN	121,9 cm x 99,1 cm x 172,7 cm (48” x 39” x 68”)			
NETZDATEN	230V~, 50Hz, 250W			

A-1. Modellnummernschlüssel

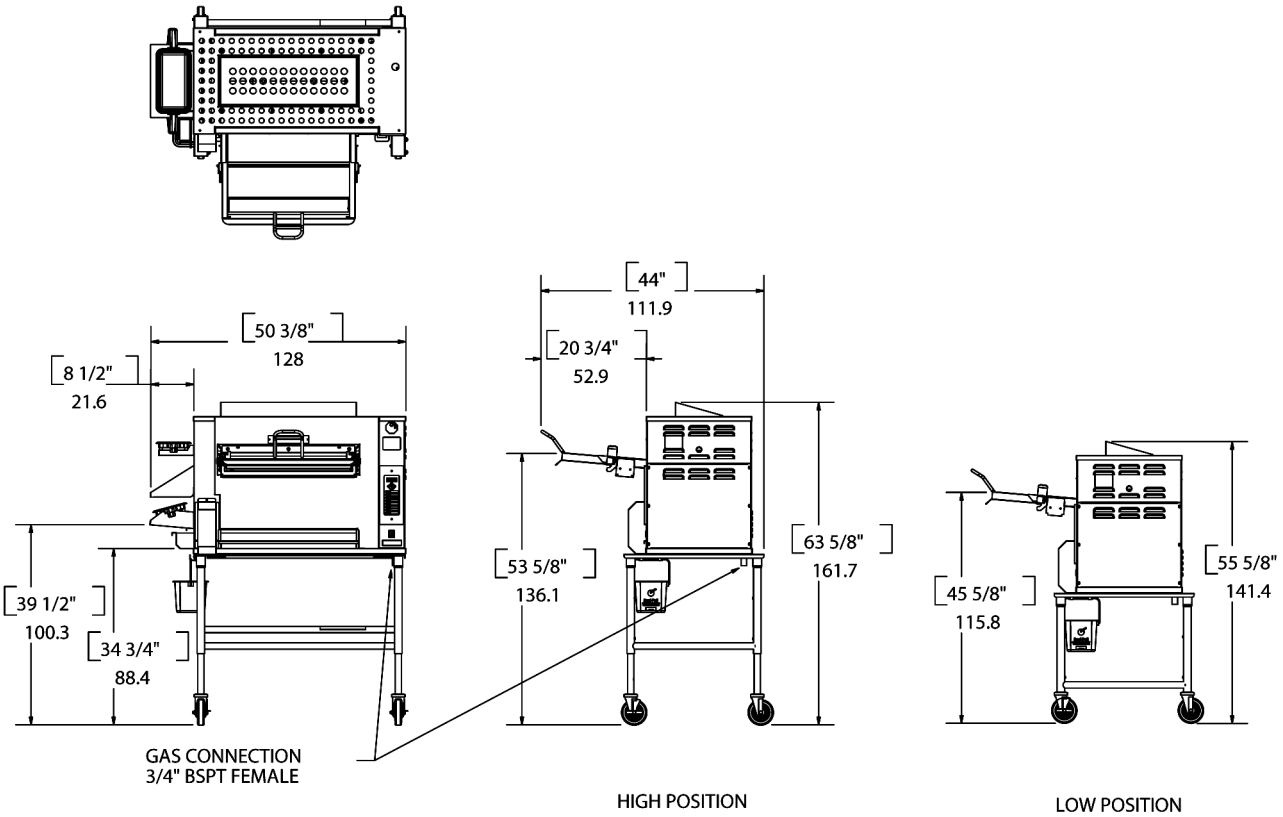
FBB- X Y- 230

X *identifiziert die Gaskonfiguration* **Y = O** *ohne Katalysator* **Y = C** *mit Katalysator*

	Beschreibung	Modell	Beschreibung	Modell
X = 1	G31 Gas ohne Katalysator	FBB-10-230	G31 Gas mit Katalysator	FBB-1C-230
X = 2	G20 Gas ohne Katalysator	FBB-20-230	G20 Gas mit Katalysator	FBB-2C-230
X = 3	G30 Gas ohne Katalysator	FBB-30-230	G30 Gas mit Katalysator	FBB-3C-230
X = 5	G25 Gas ohne Katalysator	FBB-50-230	G25 Gas mit Katalysator	FBB-5C-230

A-2. Abmessungen

Hinweis: Abmessungen in Zentimetern, Zoll-Werte in eckigen Klammern.



II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

A. QUALIFIZIERTES PERSONAL

Diese Installationsanweisungen müssen von qualifiziertem Installations- und Wartungspersonal befolgt werden. Installation oder Wartung durch anderes Personal kann zu Schäden am Grillgerät und/oder Verletzungen des Bedieners führen.

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Betriebe, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch einen Vertreter die folgenden Punkte durchführen und gewährleisten:

- Einhaltung der Installationsvorschriften des Landes, in dem das Gerät aufgestellt wird.
- Installation des Geräts mit ausreichender Ventilation, um unakzeptable Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe am Aufstellungsort zu verhindern.
- Anbringen von Sicherheitshinweisen and/oder Fixiervorrichtungen für Geräte mit Laufrollen.
- Gewährleistung, dass vom Hersteller, Vertreter oder Bevollmächtigten geschützte Teile nicht vom Installateur eingestellt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, außer wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.

B. LIEFERUNG UND INSPEKTION

Die Duke Manufacturing Co. unternimmt alle erdenklichen Schritte, um die Lieferung des Grillgeräts in gutem Zustand zu gewährleisten. Die Geräte werden auf stabilen Holzpaletten verzurrt und verpackt, um Versandschäden zu vermeiden. Alle Geräte wurden vor der Verpackung und Übergabe an das Transportunternehmen sorgfältig inspiziert.

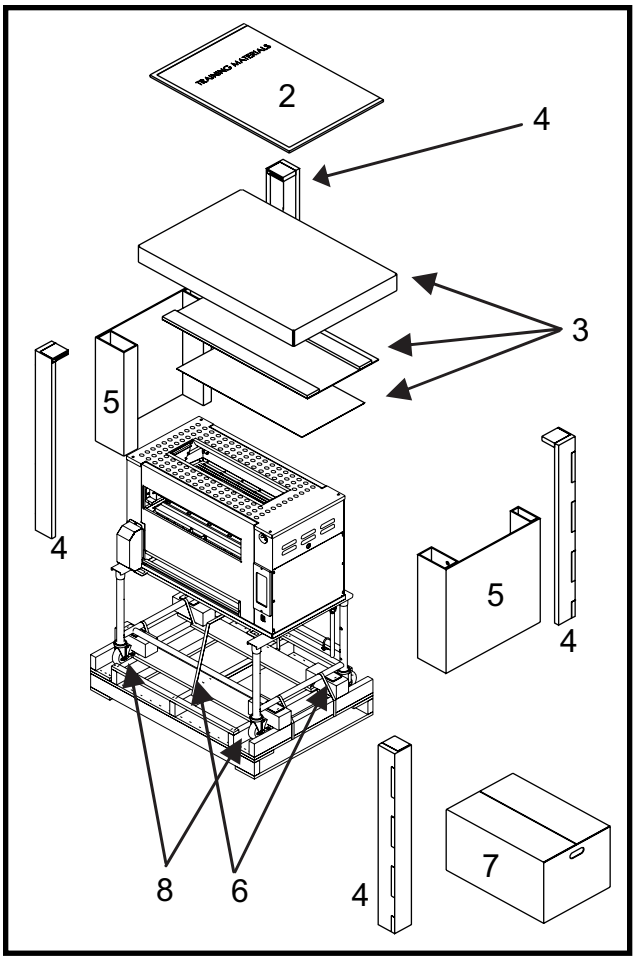
Nach Anlieferung des Duke Grillgeräts:

- Inspizieren Sie den Versandcontainer, notieren Sie jegliche äußere Schäden auf dem Lieferschein und lassen Sie den Lieferschein vom Fahrer/Lieferanten unterzeichnen.
- Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie es auf Schäden, die ggf. nicht von außen sichtbar waren.

Vorsicht: *Das Grillgerät ist sehr schwer! Nehmen Sie zum Anheben des Geräts Hilfe in Anspruch.*

1. Schneiden Sie die Verpackungsfolie (nicht abgebildet) mit einem Universalmesser durch.
2. Entnehmen Sie die Schachtel mit dem Schulungsmaterial.
3. Entfernen Sie den oberen Karton und die innere Kappe.
4. Entfernen Sie den Karton von den Ecken (4 Stellen).
5. Entfernen Sie den Karton von den Enden (2 Stellen).
6. Entfernen Sie die Haltebänder (mit einem Universalmesser oder einer Schere: 5 Stellen).
7. Nehmen Sie die Einzelteil- und Zubehörkiste von der Vorderseite ab.
8. Heben Sie das Grillgerät an einem Ende vorsichtig an und klopfen Sie den Block zur Mitte und dann zur Seite heraus. Wiederholen Sie das Verfahren für die anderen Blöcke. Danach liegen die Laufrollen auf der Palette auf.
9. Heben Sie das Grillgerät von der Versandpalette; hierfür sind 3 Personen erforderlich, um das Gewicht des Geräts (ca. 152 kg) entsprechend zu verteilen. Stützen Sie das Grillgerät sorgfältig ab und rollen Sie das Gerät nach vorn, bis die vorderen Laufrollen über die Palette überstehen. Heben Sie das Grillgerät ca. 15 bis 20 cm von der Palette hoch und weg und setzen Sie das Gerät vorsichtig auf den Boden, um die Laufrollen nicht zu beschädigen.
10. Entfernen Sie das blaue Schutzband von den Platten des Grillgeräts und überprüfen Sie, dass keine Schutzbänder am Gerät verbleiben.

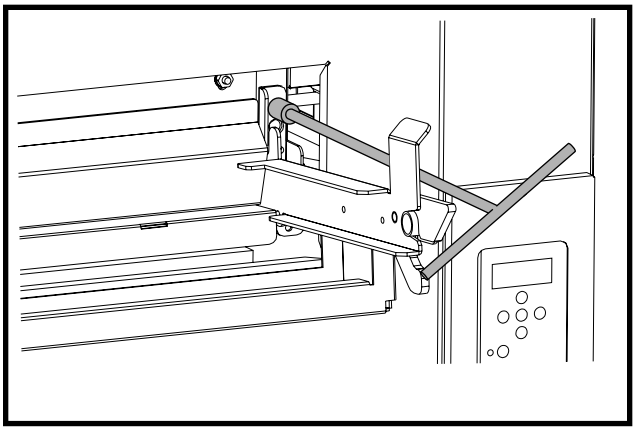
- Prüfen Sie das Gerät auf verdeckte Schäden. Bei Schäden muss das Transportunternehmen innerhalb von fünfzehn (15) Tagen nach Lieferung des Grillgeräts benachrichtigt werden. Karton, Palette und Verpackungsmaterial müssen für die Inspektion vollständig aufbewahrt werden.
- Duke Manufacturing Co. ist nicht für Verluste oder Schäden verantwortlich, die während des Transports aufgetreten sind. Das Transportunternehmen übernimmt die volle Haftung für die Lieferung der Sendung in gutem Zustand. Wir werden Sie jedoch bei der Geltendmachung eines Anspruchs unterstützen.



C. ZUSAMMENBAU

Stellen Sie vor Zusammenbau und Installation des Grillgeräts sicher, dass alle erforderlichen Teile vorhanden sind.

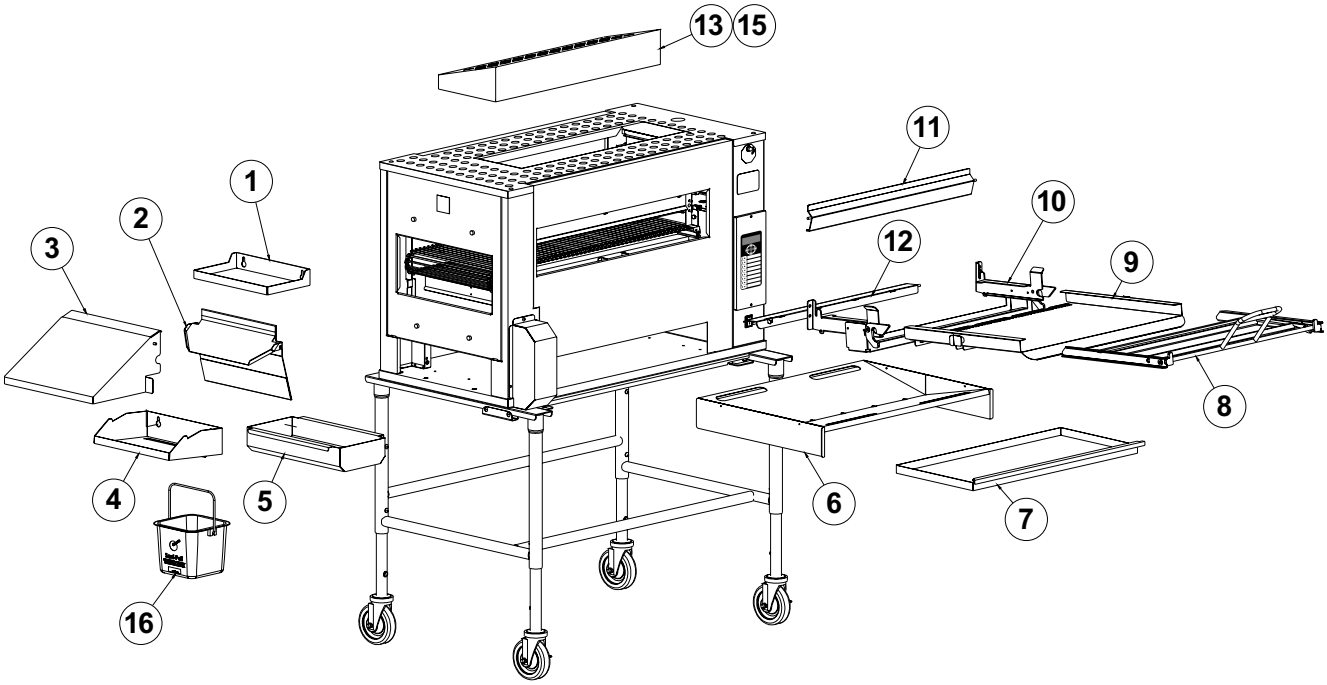
Item #	Part Name	**Part #**
1	PRODUKTWANNENABLAGE	175353
2	AUSWURFRUTSCHE	175340
3	AUSWURFHAUBE	175778
4	AUSWURFWANNENHALTER	175358
5	AUSWURFBEREICH-FETTWANNE	175357
6	KEILFETTWANNE	175325
7	HAUPTFETTWANNE	175329
8	LADEVORRICHTUNG	175444
9	LADEFACH	175430
10	LADEVORRICHTUNGS-MONTAGEHALTERUNG	175438
11	KLAPPE	175429
12	LADERAMPE	175741
13	IMPEDANZWANNE	175226
14	KATALYSATOR (SONDERAUSSTATTUNG)	175480
14	KATALYSATORSCHUTZ(SONDERAUS STATTUNG)	175482
16	DESINFIZIEREIMER	175842



Ladevorrichtungs-Installationswerkzeug (im Grillgerät-Werkzeugsatz enthalten)

Einstellung: Bringen Sie alle Teile wie unten dargestellt an.

Hinweis: Befestigen Sie die Ladevorrichtungs-Befestigungshalterung mit vier (4) ¼-20 Muttern. Zum Entfernen und Anbringen der Muttern ist ein Verlängerungswerkzeug im Lieferumfang enthalten. (Die Muttern wurden für den Versand an den Ladevorrichtungs-Stiftschrauben angebracht.)



ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR (SONDERAUSSTATTUNG)				
TEILESATZ – G20 und G25(mit Steuermodul und Kochkette)	176351		TEILESATZ – G20, 30 und 31 (Brenner, Flammschutz, Ladevorrichtung und Brennerschild)	176353
TEILESATZ – G30 und G31 (mit Steuermodul und Kochkette)	17352		SATZ – CE-GASLEITUNGS-ANSCHLUSSSTÜCK	175831
TEILESATZ – (Brenner und Flammschutz)	176354		SATZ – CE-GASLEITUNGS-ANSCHLUSSSTÜCK – GROSSBRITANNIEN	175827

D. EINSTELLUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION

Die Baugruppen und Einzelteile des Grillgeräts wurden vor dem Versand gründlich im Werk getestet und inspiziert. Nach Installation des Grillgeräts können jedoch manchmal weitere Tests oder Einstellungen erforderlich sein. Für diese Einstellungen ist der Vertragshändler oder Installateur verantwortlich. Dabei handelt es sich um keine Defekte, sondern um einen normalen und routinemäßigen Bestandteil der ordnungsgemäßen Installation des Geräts.

Diese Einstellungen umfassen u. a.:

• Einstellung des Gasdruckreglers

• Einstellung der Grillhöhe (falls erforderlich)

Die Installation darf erst dann als abgeschlossen betrachtet werden, wenn das Gerät von qualifiziertem Wartungs- oder Installationspersonal ordnungsgemäß geprüft und, falls erforderlich, eingestellt wurde.

Es ist außerdem wichtig, dass der natürliche Verbrennungs- und Ventilationsluftstrom nicht behindert wird, um die ordnungsgemäße Funktion des Grillgeräts zu gewährleisten. Das Grillgerät darf nicht an einer Tischbegrenzungskante oder dicht an einer Wand installiert werden. Beide Zustände können den Luftstrom zur Grillkammer einschränken oder die ordnungsgemäße Ventilation des Geräts verhindern. Prüfen Sie vor dem Herstellen der Versorgungsanschlüsse am Grillgerät das Typenschild, um zu gewährleisten, dass die technischen Daten des Geräts mit der Gassorte und der Netzspannung, mit denen das Gerät versorgt wird, übereinstimmen.

Das Typenschild ist an der Rückseite der Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte auf der rechten Seite des Geräts zu finden.

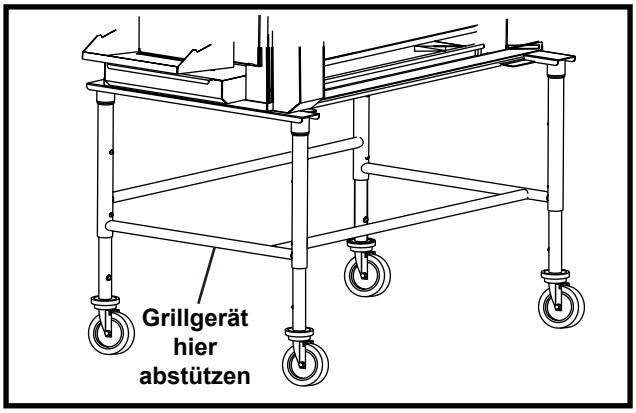
Die Plakette mit der Modell- und Seriennummer des Grillgeräts ist an der Rückseite des Geräts angebracht.

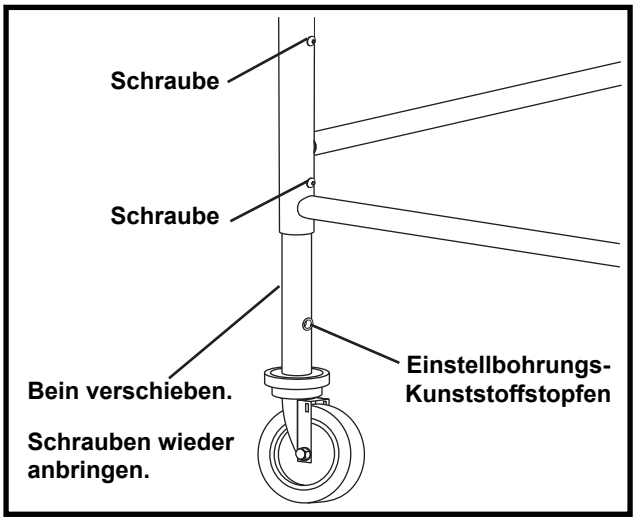
Anheben oder Absenken des Grillgeräts

Die Höhe des Grillgeräts kann mithilfe von zwei Schrauben an jedem Bein verstellt werden.

Vorsicht: Das Grillgerät ist sehr schwer! Nehmen Sie zum Anheben des Geräts Hilfe in Anspruch.

1. Heben Sie ein Ende des Grillgeräts auf einen breiten, stabilen Ständer (nicht mitgeliefert).
2. Entfernen Sie zwei (2) Schrauben pro Bein und heben/senken Sie die Beine bis zu den Gewindebohrungen an/ab. Bringen Sie die Schrauben wieder an.
3. Entfernen Sie den Ständer und stellen Sie das Grillgerät wieder sicher auf den Boden.
4. Stecken Sie (die am Ständer angebrachten) Kunststoffstopfen in alle nicht verwendeten Einstellbohrungen.





E. AUFSTELLUNGSORT

Die ordnungsgemäße Aufstellung des Grillgeräts gewährleistet die besten Ergebnisse und langfristigen praktischen Nutzen für den Anwender. Überlegen Sie sich bereits vor Anlieferung, wo das Grillgerät am besten aufgestellt werden kann.

- Das Grillgerät sollte in einem Bereich aufgestellt werden, der keiner Zugluft ausgesetzt ist und der ausreichenden Zugang für Betrieb und Wartung ermöglicht.
- Der folgende Bereich um das Grillgerät muss frei von brennbarem Material gehalten werden:

Abstände zu brennbarem Material	
Auswurfende (linke Seite)	305 mm
Zugangsplattenende (rechte Seite)	76 mm
Rückseite	102 mm
Boden/Tisch	0 mm

F. GASANSCHLUSS

Der Standardgrill hat einen Gasverbrauch von insgesamt 100.000 BTU/Std. bei 29,4 kW. Damit das Gerät seine Nennleistung erzielen kann, muss bei der Gasversorgung der gesamte Rohrleitungsplan der Küche in Betracht gezogen werden.

Die Verrohrung muss im Allgemeinen so ausgelegt werden, dass die Gasversorgung ausreichend ist, um den maximalen Bedarf aller Gasgeräte an einer Leitung zu erfüllen, ohne dass an den Geräten übermäßiger Druckverlust auftritt. Bei der korrekten Auslegung des Gasversorgungssystems müssen u. a. der gesamte BTU-Bedarf aller angeschlossenen Geräte und die Rohrlänge von der Gasuhr in Betracht gezogen werden.

HINWEIS: Das Grillgerät muss mit einer Fixiervorrichtung der korrekten Länge auf einer stationären Oberfläche befestigt werden, um jegliche Zugbelastung am Gasanschluss zu eliminieren..

G. NETZANSCHLUSS

Das Grillgerät muss von einem geerdeten Stromkreis mit 230 Volt, 50 Hertz versorgt werden. Das abziehbare Netzkabel muss den örtlichen Elektrikanforderungen entsprechen. Ein Schaltplan ist am Bedienfeldgehäuse des Geräts angebracht und auch in diesem Handbuch zu finden.

⚠ WARNING Dieses Gerät verwendet ein schutzgeerdetes Elektriksystem. Die Erdungsanschlüsse des Geräts NICHT abklemmen oder modifizieren.

H. VENTILATION

Dieses Gerät muss mit ausreichender Ventilation installiert werden, um unakzeptable Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe am Aufstellungsort zu verhindern.

Entlüftung durch eine Abzugshaube

Eine mechanisch betriebene Abzugshaube muss über eine Mindestkapazität von 575cfm und eine Mindestöffnung von 100 cm x 130 cm verfügen, um die ordnungsgemäße Entlüftung dieses Geräts zu gewährleisten. Die angegebene Kapazität und Öffnung muss in einer speziell diesem Gerät gewidmeten Abzugshaube oder zusätzlich zu einer gemeinsamen Abzugshaube mehrerer Geräte verfügbar sein.

Wartung des Ventilationssystems

Das Ventilationssystem muss in Übereinstimmung mit oder zusätzlich zu den gesetzlichen Vorschriften von qualifiziertem Personal gewartet und jährlich überprüft werden.

Diese Inspektion/Watung muss mindestens folgende Punkte umfassen:

- Inspektion auf Verstopfungen oder Ansammlungen, die die Entlüftung des Grillgeräts beeinträchtigen können.
- Reparatur solcher Verstopfungen.
- Inspektion der Abzugshaube, Antriebsmotoren, Riemen usw.

⚠ WARNING Stellen Sie keine Objekte wie Blechwannen, Nahrungsmittelbehälter oder Aluminiumfolie oben auf das Grillgerät. Dadurch wird die Entlüftung der Grilldämpfe und der Luftstrom durch das Gerät eingeschränkt und die Grillleistung des Geräts beeinträchtigt.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Die Informationen in diesem Abschnitt sind für qualifiziertes Bedienpersonal vorgesehen. Qualifiziertes Bedienpersonal sind Personen, die die Informationen in dieser Anleitung sorgfältig gelesen haben, mit der Funktion des Grillgeräts vertraut sind und/oder über Erfahrung mit der Bedienung des beschriebenen Geräts verfügen. Wir empfehlen die strikte Einhaltung dieser Anweisungen, um optimalen Betrieb, lange Lebensdauer und störungsfreie Funktion des Grillgeräts zu gewährleisten.

Das Steuermodul wurde zum Zeitpunkt der Herstellung im Werk mit bekannten Rezepten programmiert. Vor Verwendung des Grillgeräts müssen die Produktschlüssel mit einem genehmigten Rezept programmiert und das Gerät ordnungsgemäß kalibriert werden.

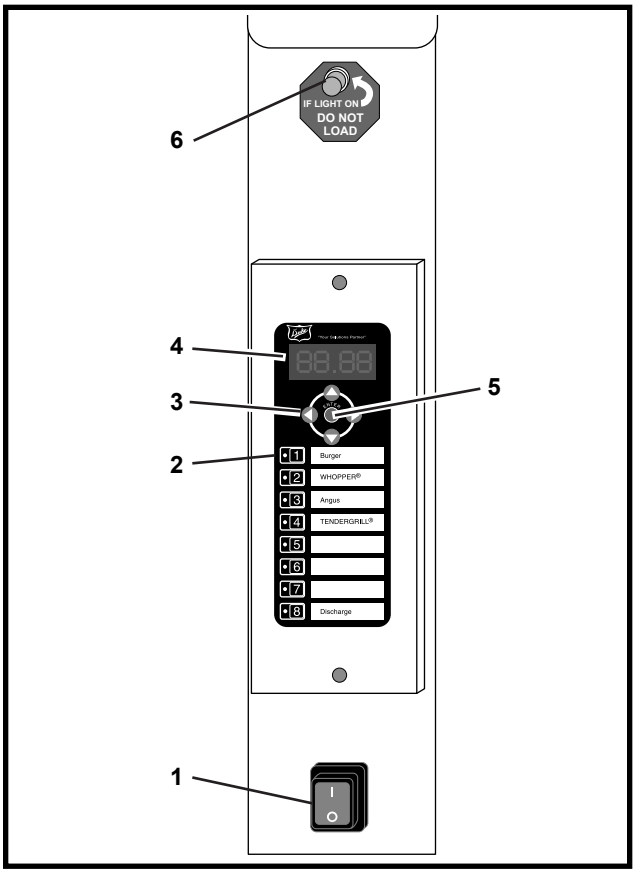
A. BEDIENELEMENTE

1. Netzschalter – Zum Ein- oder Ausschalten des Grillgeräts. Der Brenner des Grillgeräts ist selbstzündend.
2. Produktwahltasten – Zur Auswahl des auszuführenden Produktrezepts. Dienen außerdem als Zifferntasten 1-8 im Programmiermodus.
3. Pfeiltasten

   Aufwärtspfeil: Wenn der Pfeil im Kochmodus gedrückt wird, zeigt das Gerät die aktuelle Grilltemperatur an. Wenn der Pfeil im Programmmodus gedrückt wird, durchläuft das Gerät die Parameter in Vorwärtsrichtung.

   Abwärtspfeil: Wenn der Pfeil im Kochmodus gedrückt wird, zeigt das Gerät den Grilltemperatur-Sollwert an. Wenn der Pfeil im Programmmodus gedrückt wird, durchläuft das Gerät die Parameter in Rückwärtsrichtung.

   Linker/Rechter Pfeil: Navigiert im Programmmodus zwischen Zeichen oder Parametern. Dient außerdem als Zifferntaste 0 und 9.
4. Display
5. Eingabetaste (ENTER) – Fünf (5) Sekunden lang drücken, um den Programmmodus aufzurufen. Dient außerdem dem Durchlaufen und Eingeben von Parametern im Programmiermodus.
6. Kochleuchte – Leuchtet während des Vorheiz- und Kochgangs auf. Der Bediener darf das Kochgerät nicht beladen, während diese Leuchte eingeschaltet ist

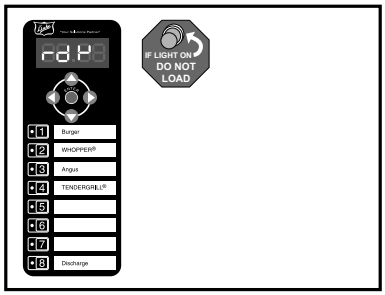


B. KOCHEN VON PRODUKTEN

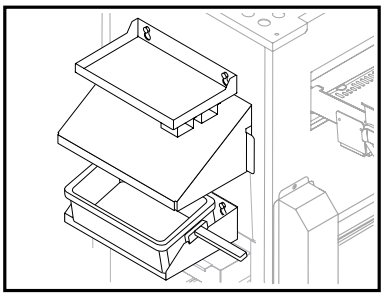
B-1.0 Zündanweisungen

- Starten Sie das Ventilationssystem.
- Stellen Sie den Netzschalter auf ON (1) (EIN).
- Das Display zeigt PrE an, während der Vorheizgang läuft.
- Die LEDs neben allen Produkttasten mit Grillzeiten über Null leuchten rot.
- Das Display zeigt rdY an, wenn der Vorheizgang abgeschlossen ist, und die LEDs neben allen Produkttasten mit Grillzeiten über Null sind grün.
- (Der Abschaltvorgang des Grillgeräts ist in Abschnitt B-8.0 beschrieben.)

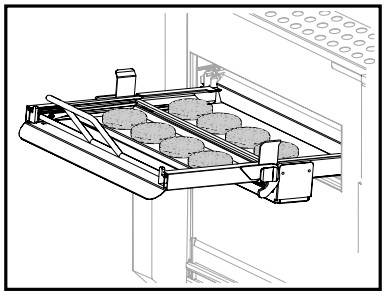
B-2.0 Kochen von Produkten



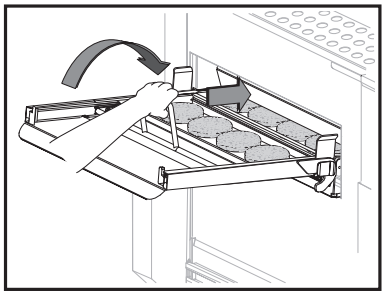
Grillgerät zeigt rdY an und Kochleuchte ist nicht eingeschaltet.



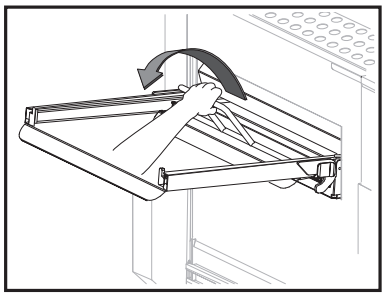
Halteblech am Auswurfende anbringen.



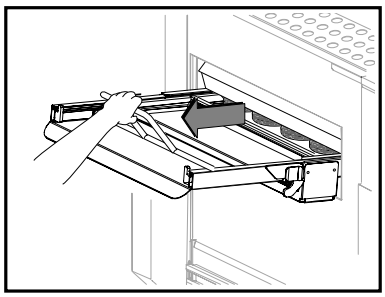
Produkt in die vordere und hintere Reihe legen.



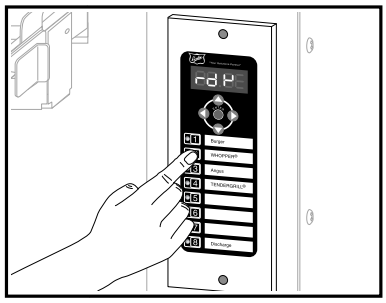
Produkt einlegen und wie abgebildet nach vorn schieben.



Griff nach unten drehen, um innere Leiste über das Produkt zu heben.



Ladevorrichtung mit gedrehtem Griff herausziehen.

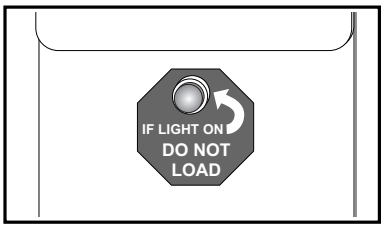


Drücken Sie die gewünschte Produkttaste.

Sie haben 15 Sekunden Zeit, um eine andere Produkttaste zu drücken, wenn eine falsche Auswahl vorgenommen wurde.

Das Display zeigt abwechselnd die verbleibende Zeit und die vierstellige Produktkennung an.

Die LED neben der gewählten Produkttaste blinkt rot.



Die Kochleuchte ist eingeschaltet.

B-3.0 Abschluss des Kochgangs

Die Kette wird gedreht und wirft das Produkt aus.

Laden Sie das neue Produkt erst dann in das Grillgerät, wenn die Kochleuchte ausgegangen ist und rdY auf dem Display angezeigt wird!

Es wird empfohlen, das Produkt maximal fünf Minuten vor dem Laden auf der Ladevorrichtung zu platzieren, damit es nicht auftaut.

B-4.0 Feineinstellungen für das Kochen

Verwenden Sie diese Funktion, um bis zu 30 Sekunden Zeit zu/von einem Produktrezept-Kochgang zu addieren bzw. zu subtrahieren. Diese Anpassung sollte vorgenommen werden, wenn der Kochgang für ein Produkt außerhalb der Programmierumgebung optimiert werden muss. Die Funktion wie folgt verwenden:

Drücken und halten Sie die Tasten ▲ und ▼ drei (3) Sekunden lang.

Das Display zeigt **AdJ** an.

Alle Produkt-LEDs für Produkte mit einer programmierten Zeit leuchten rot.

Wählen Sie die Taste des einzustellenden Produkts.

Die gewählte Produkt-LED bleibt rot und alle anderen Produkt-LEDs gehen aus.

Auf dem Display blinkt **AdJ** gefolgt von der Produktkennung.

Die Tasten ▲ und ▼ dienen der Feineinstellung des Kochgangs.

Beim ersten Drücken der Taste ▲ oder ▼ wird der Einstellungsbildschirm aufgerufen. Das Display zeigt die gesamte Kochzeit für das Produkt an, einschließlich vorher angepasster Kochzeiteinstellungen.

Durch jedes weitere Drücken der Taste ▲ oder ▼ wird die Kochzeit um eine (1) Sekunde erhöht bzw. verringert.

Die Kochzeit kann mithilfe dieser Funktion um bis zu 30 Sekunden verlängert oder verkürzt werden.

Drücken Sie die ENTER-Taste, um diese Funktion zu beenden und die Einstellung zu speichern.

B-5.0 Abbrechen eines Kochgangs

Durch Drücken und Festhalten einer Produkttaste für 3 Sekunden wird der Kochgang abgebrochen und das Produkt ausgeworfen.

B-6.0 Überprüfen der Grilltemperatur

Durch Drücken der Taste ▲ zu einem beliebigen Zeitpunkt (außer im Programmiermodus) wird die tatsächliche Temperatur des Grillbereichs angezeigt.

B-7.0 Überprüfen der Sollwerttemperatur

Durch Drücken der Taste ▼ zu einem beliebigen Zeitpunkt (außer im Programmiermodus) wird der Temperatursollwert des Grillbereichs angezeigt.

B-8.0 Abschalten des Grills

Stellen Sie den Netzschalter auf OFF (O) (AUS).

C. REINIGUNG

Die Edelstahl-Außenflächen des Grillgeräts können mit einem hochwertigen, nicht scheuernden, handelsüblichen Edelstahlreiniger sauber gehalten werden. Feuchten Sie hierfür ein Tuch an und wischen Sie das KALTE Grillgerät ab. Die Reinigung eines heißen Geräts verursacht Schlieren und anderweitig unbefriedigende Ergebnisse. Das gesäuberte Grillgerät kann mit Leichtöl abgewischt werden.

Befolgen Sie die folgenden Empfehlungen, um einen störungsfreien Betrieb und die Garantiedeckung des Grillgeräts zu gewährleisten:

A. Vermeiden Sie längeren Kontakt des Grillgeräts mit Waschmittel, Reinigungsmittel, Bleichmittel usw. Halten Sie Reinigungsmittel von den IR-Brennern und den Flammsensorstangen fern. Sprühen Sie keine Mittel auf die IR-Brenner. Die Metallgehäuse der IR-Brenner und die Keramikteile der Brenner dürfen nicht mit chemischen Reinigungsmitteln, Entfettungsmitteln, Bleichmitteln und Seifenlösungen in Kontakt kommen, da ihre Oberflächen dadurch beschädigt werden bzw. Störungen am Grillgerät verursacht werden können. Dies macht außerdem die Garantie nichtig. Um Schäden an den Keramikteilen der Brenner zu verhindern, dürfen diese Teile nicht mit Reinigungswerkzeugen oder anderen Objekten berührt werden, die die Keramikflächen zerkratzen oder anderweitig beschädigen können bzw. die zu Verstopfungen an den Gasdüsen in den Plattenflächen führen können. Sprühen Sie keine Mittel auf die Flammsensorrohre. Die Flammsensorrohre dürfen nicht mit chemischen Reinigungsmitteln, Entfettungsmitteln und Seifenlösungen in Kontakt kommen, da ihre Oberflächen dadurch beschädigt werden bzw. Störungen am Grillgerät verursacht werden können. Dies macht außerdem die Garantie nichtig. Die Flammsensorstangen nach Bedarf nur reinigen,

nachdem das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt wurde. Verwenden Sie eine leichte Wischbewegung und ein mit Alkohol getränktes Pad, um Kohle-/Rußablagerungen zu entfernen.

B. Lassen Sie niemals chemische Verbindungen, insbesondere chlorhaltige, über Nacht auf den Teilen des Grillgeräts. Chlor verursacht Lochfraß und Korrosion.

C. Verwenden Sie keine Chemikalien in einer Konzentration, die die Herstellerempfehlungen überschreitet.

D. Wischen Sie Reinigungsmittelreste mit sauberem Wasser und einem weichen Lappen von den Oberflächen ab.

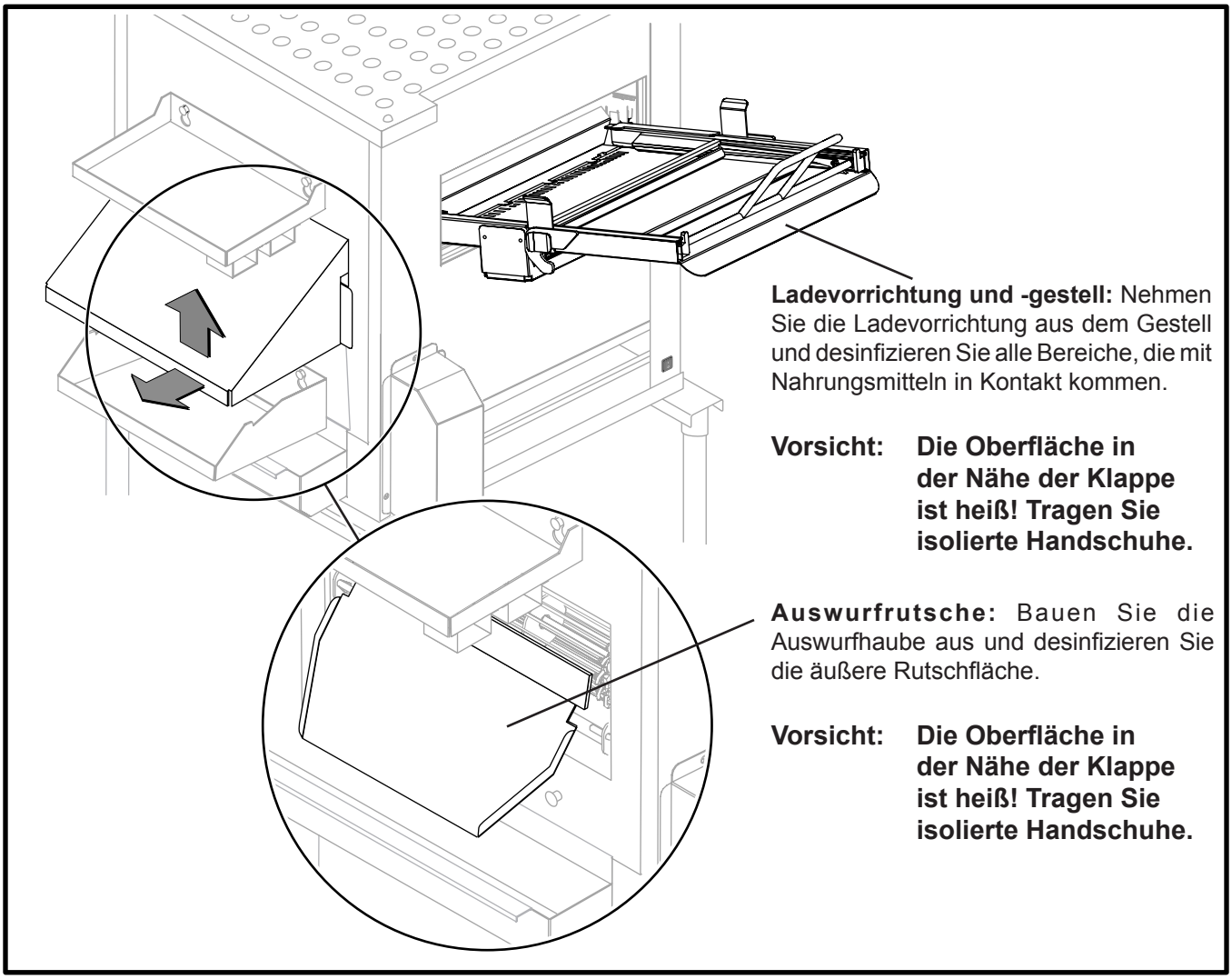
E. Verwenden Sie keine gewöhnliche Stahlwolle oder -pads auf den Oberflächen, sondern ausschließlich nicht scheuernden Grillentfetter und weiche Tücher.

Die sorgfältige Einhaltung dieser Empfehlungen trägt zu einem zufriedenstellenden Betrieb bei und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

REINIGUNGSPLAN WAS MUSS GEREINIGT WERDEN?	GRILLGERÄT KALT	STROMZUFUHR TRENNEN
REINIGUNG NACH 4 STUNDEN (Desinfektion ohne Ausbau, SiP)		
LADEVORRICHTUNG UND -FACH DESINFIZIEREN (VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN, BEIM REINIGEN ISOLIERTE HANDSCHUHE TRAGEN)		
AUSWURFRUTSCHE DESINFIZIEREN		
TÄGLICHE REINIGUNG (Ausbauen und Waschen/Spülen/Desinfizieren)		
AUSWURFWANNE (VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN, BEIM REINIGEN ISOLIERTE HANDSCHUHE TRAGEN)		
AUSWURFHAUBE	X	
AUSWURF-FETTWANNEN	X	
HAUPTFETTWANNEN	X	
AUSWURF-ENDPLATTE	X	
AUSWURFSCHABER	X	
LADEVORRICHTUNG UND -FACH (VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN, BEIM REINIGEN ISOLIERTE HANDSCHUHE TRAGEN)		
AUSWURFRUTSCHE	X	
LADERAMPE	X	**X**
WÖCHENTLICHE REINIGUNG NUR DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL		
UNTERER BRENNER	X	**X**
GRILLGERÄT-WENDEKLAPPE	X	**X**
FLAMMSCHUTZ	X	**X**
KATALYSATOR	X	**X**
MONATLICHE REINIGUNG DURCH DEN BENUTZER		
FLAMMSENSOR (OBERE BRENNER)	X	**X**
FLAMMSENSOR (UNTERE BRENNER)	X	**X**
FLAMMSENSORROHR (OBERE BRENNER)	X	**X**

C-1. Reinigung nach vier (4) Stunden

Alle Komponenten, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, müssen alle vier Stunden gereinigt und desinfiziert werden.



C-2. Tägliche Reinigung

Die tägliche Reinigung schließt außerdem alle Punkte der Reinigung nach vier (4) Stunden mit ein.

Auswurfhaube und -rutsche: Bauen Sie die Haube und Rutsche vollständig aus. Reinigen und wieder einbauen.

Auswurfwanne: Schieben Sie die Wanne nach oben und dann aus den Befestigungsschlitzen heraus. Reinigen und wieder einbauen.

Beim Einbau der Rutsche die Haken auf die Stifte setzen

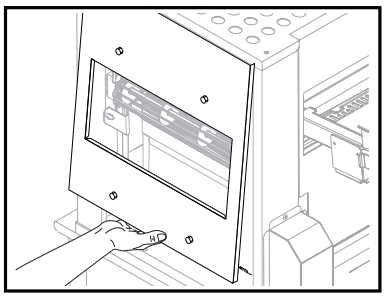
Auswurfbereich-Fettwanne: Neigen Sie die Wanne nach oben, haken Sie sie aus und ziehen Sie die Wanne vorwärts heraus. Reinigen Sie die Wanne und den Bereich und bauen Sie die Wanne wieder ein.

Neigen Sie die Wanne beim Einbau nach oben und schieben Sie sie bis zum Anschlag ein!!

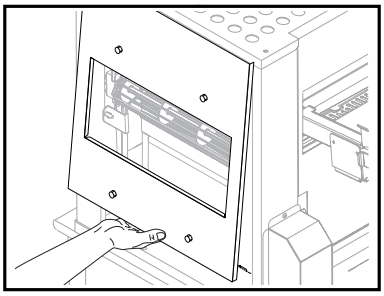
Fettwannen: Entfernen Sie die Keilwanne und die untere Auffangwanne. Reinigen Sie beide Wannen und den Bereich und bauen Sie die Wannen wieder ein.

Vorsicht: Sehr heiß! Lassen Sie die Wanne vor dem Ausbau abkühlen.

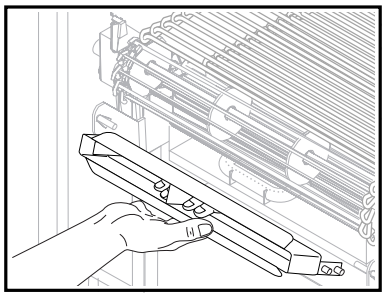
C-2. Tägliche Reinigung (Fortsetzung



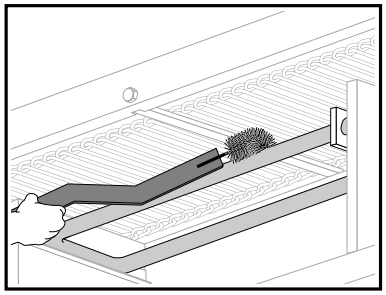
Auswurfbereich-Endplatte: Entfernen Sie die Auswurfteile, heben Sie die Platte an und schwenken Sie sie nach außen und unten heraus.



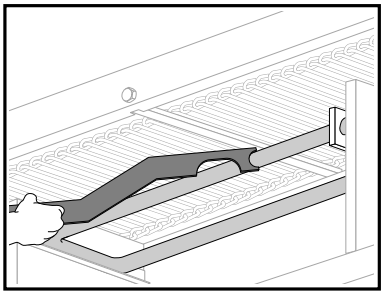
Auswurfschaber: Heben Sie den Schaber an und ziehen Sie ihn vorwärts heraus.



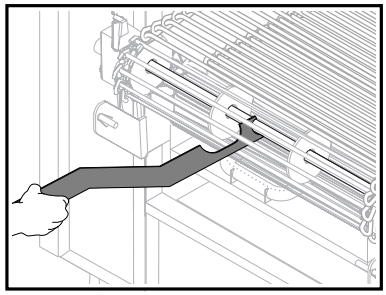
Auswurfschaber: Ziehen Sie die Passstifte aus den Schlitzen und bauen Sie den Schaber aus. Reinigen Sie den Schaber und Bereich und bauen Sie den Schaber wieder ein.



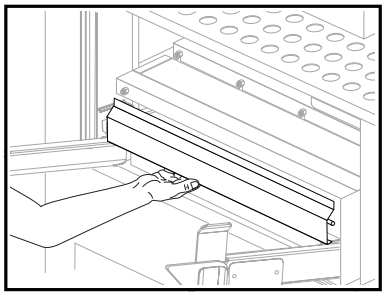
Bürsten Sie die Oberseite des Brenners mit dem Bürstenende des „Rohrbrenner-Reinigungswerkzeugs“



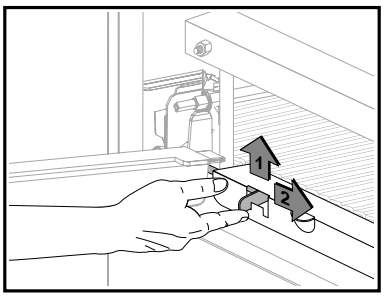
Für starke Ablagerungen das Schaberende des „Rohrbrenner-Reinigungswerkzeugs“ verwenden.



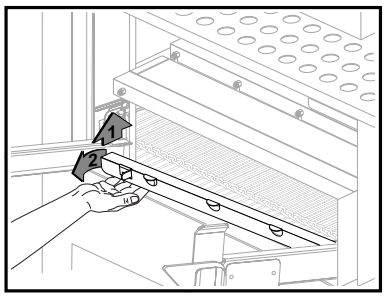
Reinigen Sie die Auswurfwelle der Transportvorrichtung mit dem Ende des Werkzeugs.



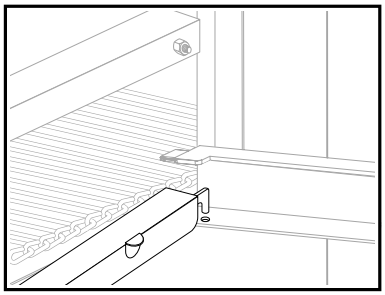
Lassen Sie das Grillgerät abkühlen und heben Sie die Wendeklappe heraus. Reinigen Sie die Klappe und legen Sie sie beiseite.



Heben Sie den Befestigungsbolzen an und ziehen Sie ihn nach rechts.

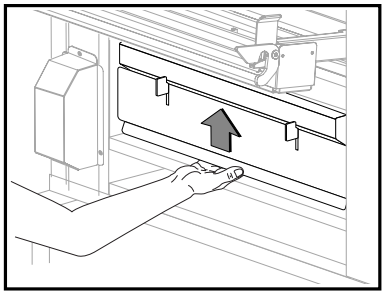


Heben Sie die Laderampe etwas an und bauen Sie sie wie abgebildet aus.

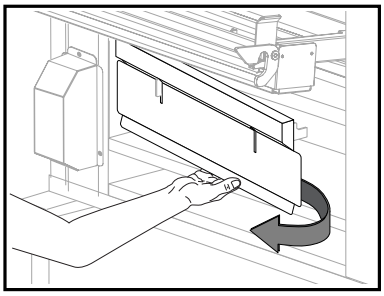


Haken Sie den Stift aus der Gelenkbohrung aus. Reinigen Sie den Stift und legen Sie ihn beiseite.

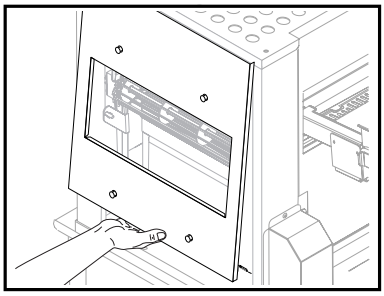
C-3. Wöchentliche Reinigung

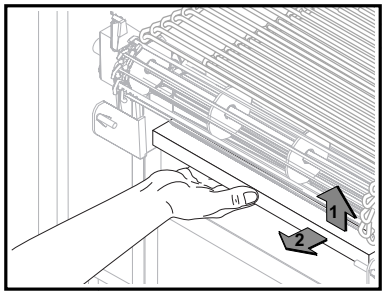


Entfernen Sie die äußere Frontplatte. Heben Sie die Grillkammerplatte ab.

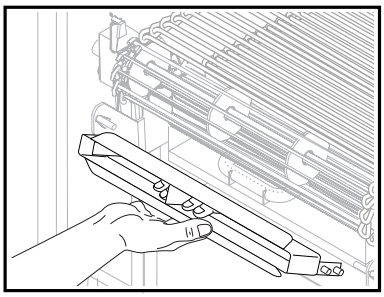


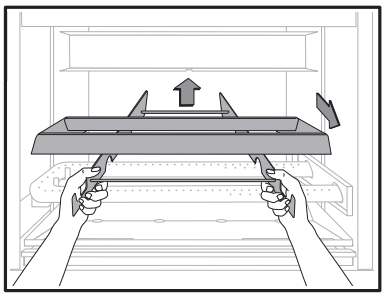
Schwenken Sie die rechte Seite der Platte wie abgebildet heraus. Reinigen Sie die Platte und legen Sie sie beiseite.



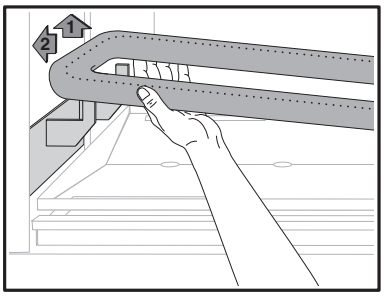


Bauen Sie Auswurfplatte und -schaber wie bei der täglichen Reinigung aus.

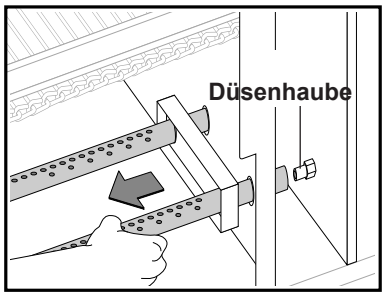




Nehmen Sie das Brennerschild ab.

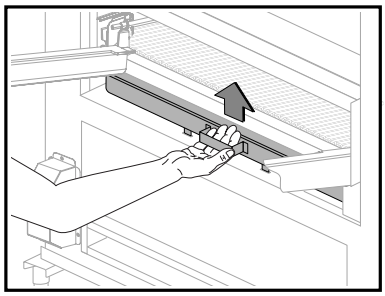


Heben Sie die Rückseite des Brenners aus dem Sattel und halten Sie sie fest.

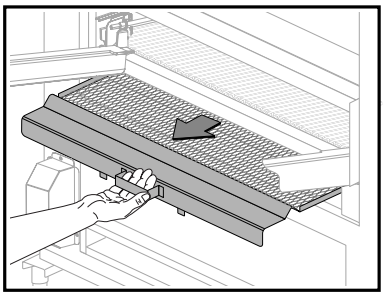


Ziehen Sie den Brenner von der Düse ab und durch die Wand des Grillgeräts aus der Grillkammer heraus. Reinigen Sie den Brenner, trocknen Sie ihn vollständig und bauen

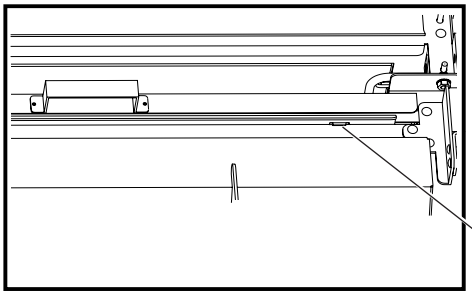
Sie den Brenner wieder ein. Trocknen Sie alle Brenneranschlüsse vollständig!



Heben Sie den Flammschutz an, um die Zungen aus den Schlitzen zu lösen. Die Zungen befinden sich vorn unter dem Flammschutz.

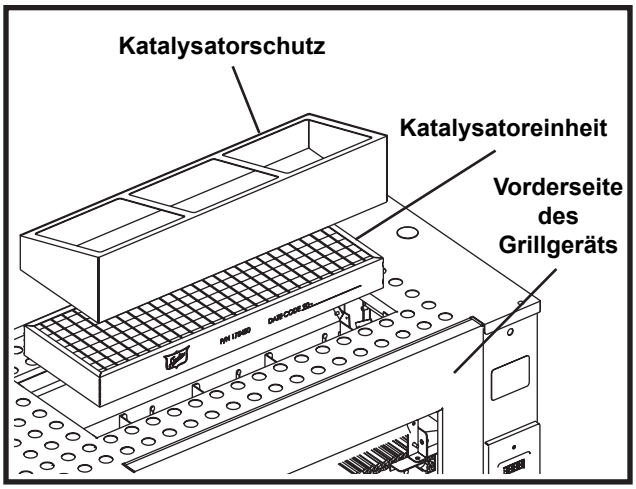


Ziehen Sie den Flammschutz heraus. Reinigen Sie den Flammschutz und bauen Sie ihn wieder ein.



ZUNGE UNTEN AM FLAMMSCHUTZ IN DEN SCHLITZ EINSETZEN

C-3. Wöchentliche Reinigung (Fortsetzung)



REINIGUNGSHINWEISE

⚠ WARNING Verwenden Sie zur Reinigung des Katalysators kein(e) Seife, Waschmittel, Entfettungsmittel, Silikon, Natriumsalz, Bleichmittel, Antioxidationsmittel oder andere gewerbliche Reinigungsmittel. Durch Verwendung dieser Chemikalien wird der Katalysator beschädigt und funktionsunfähig.

HINWEIS: Reinigen Sie den Katalysator nicht in einem Geschirrspüler oder Ultraschallreiniger. Zur Reinigung dürfen auf keinem Fall scheuerndes Material oder Scheuerbürsten verwendet werden.

SICHERHEITSHINWEISE

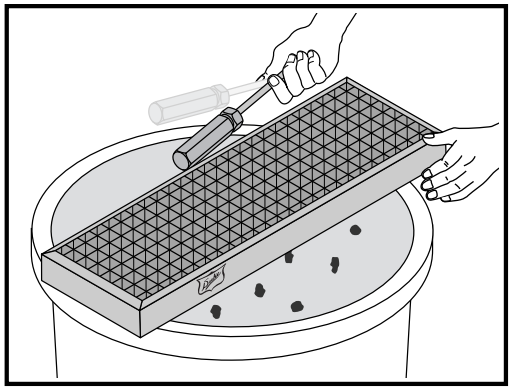
Der Katalysator ist gewöhnlich Teil eines Verbrennungssystems. Daher sollten die allgemeinen Sicherheitsvorkehrungen und -verfahren solcher Systems befolgt und verwendet werden. Die folgenden Hinweise gelten speziell für den Katalysatorteil.

A. Trennung der Stromversorgung: Trennen Sie vor dem Ausbau des Katalysators die Stromversorgung zum Grillgerät und lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Entfernen Sie den Katalysatorschutz und legen Sie den Schutz griffbereit beiseite, damit er nach der Reinigung des Katalysators wieder angebracht werden kann.

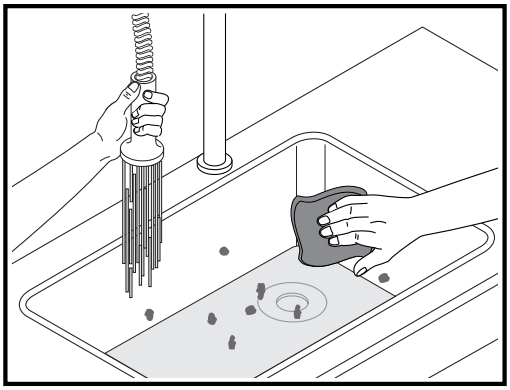
B. Handhabung des Katalysators: Der Katalysator muss vorsichtig gehandhabt werden, damit er nicht fallen gelassen oder beschädigt wird. Wenn das Teil unmittelbar nach einem Kochgang gehandhabt wird, müssen die Hände vor heißen Oberflächen geschützt werden. Tragen Sie Schutzhandschuhe, die für diesen Zweck bestimmt sind. Der Katalysator verfügt über keine beweglichen Teile oder elektrische Anschlüsse. Beim Waschen der Einheit besteht daher keine Gefahr von Elektroschocks. Lassen Sie den Katalysator auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

C. Betrieb: Lesen und befolgen Sie die Systemanweisungen, die mit dem Grillgerät mitgeliefert werden und in der Installations- und Betriebsanleitung enthalten sind. Es ist äußerst wichtig, dass die Kanäle über dem Kochgerät frei von Fett sind, bevor das Gerät mit installiertem Katalysator in Betrieb genommen wird. **WENN ERDGAS IM ABLUFTSTROM VORHANDEN IST, MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SICH DAS ERDGAS IM ABLUFTSYSTEM NICHT ZU EINEM EXPLOSIVEN GEMISCH ANSAMMELN KANN.**

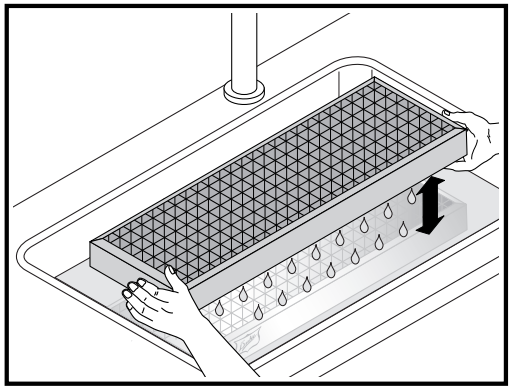
C-3. Wöchentliche Reinigung (Fortsetzung)



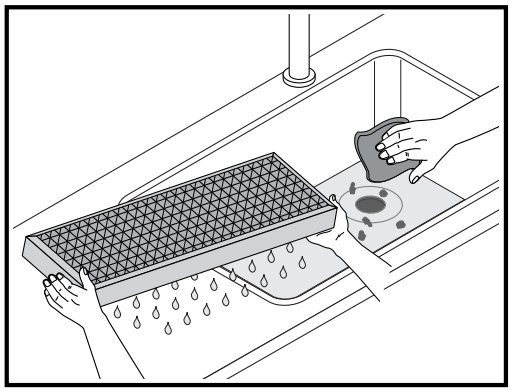
Halten Sie den Katalysator über einem Abfallbehälter und klopfen Sie vorsichtig gegen den Rahmen der Einheit, um lose Asche/Kohlepartikel zu entfernen.



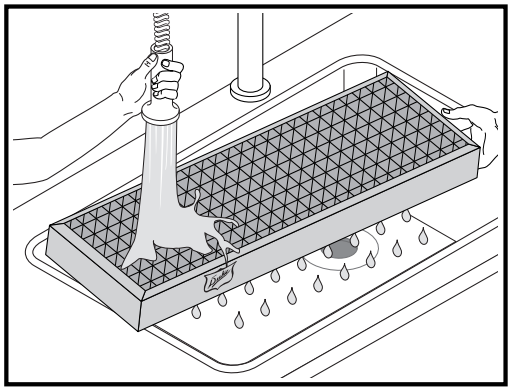
Beginnen Sie mit einem sauberen Waschbecken und entfernen Sie alle Fremdkörper aus verwendeten Waschbecken, bevor Sie mit dem Waschen des Katalysators beginnen.



Füllen Sie ein ausreichend großes Waschbecken teilweise mit sauberem heißem Wasser (38-54 °C [100-130 ºF]), um der Katalysator vollständig mit Wasser zu bedecken. Bewegen Sie den Katalysator einige Male im Wasser nach oben und unten und lassen Sie die Einheit 20 Minuten lang weichen.

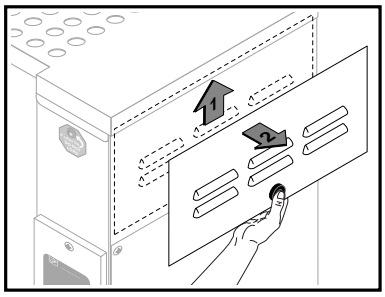


Nehmen Sie den Katalysator aus dem Wasser und schütteln Sie das Wasser aus der Einheit heraus. Entleeren Sie das Waschbecken und reinigen Sie es gründlich, und wiederholen Sie dann den vorherigen Schritt.

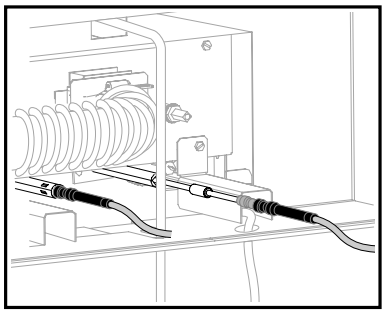


Nehmen Sie den Katalysator aus dem Wasser und spülen Sie die Einheit gründlich mit reichlich heißem Wasser. Die typische Sprühdüse von Restaurants zum Abspülen von Geschirr (niedriger Druck, hohes Volumen) ist für diesen Vorgang perfekt geeignet. Sprühen Sie die gesamte Oberfläche sowohl an der Front- als auch Rückseite langsam ab, um zu gewährleisten, dass alle Partikel entfernt werden, die an der Frontseite und hinter dem Rahmen des Katalysators gefangen sein können. Schütteln Sie das restliche Wasser vom Katalysator ab und lassen Sie die Einheit über Nacht trocknen. Der Katalysator kann dann wieder in das Grillgerät eingebaut werden. Stellen Sie sicher, dass der Katalysatorschutz wieder über der Einheit angebracht wird, bevor das Grillgerät eingeschaltet wird.

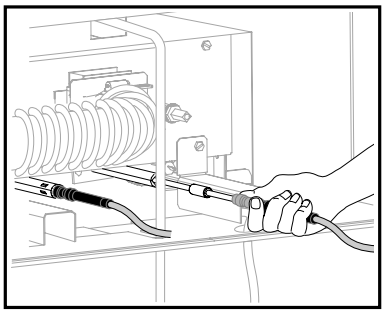
C-4. Monatliche Reinigung



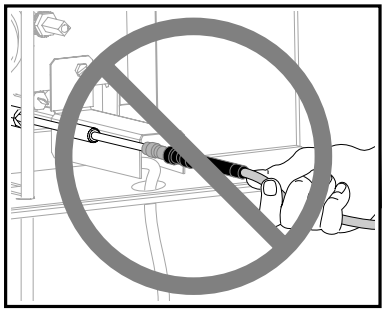
Heben Sie die obere Platte an und heraus.



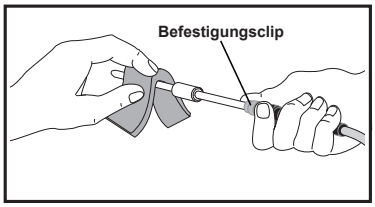
Suchen Sie die Flammsensoren der oberen Brenner.



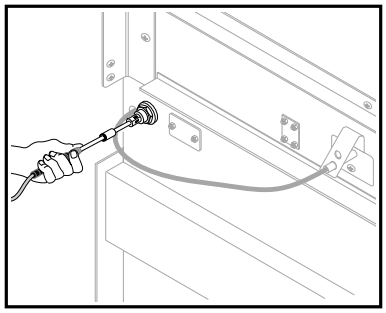
Ergreifen Sie den Sensor an der schwarzen Manschette am Sockel des Sensors und ziehen Sie den Sensor vorsichtig aus dem Gerät heraus.



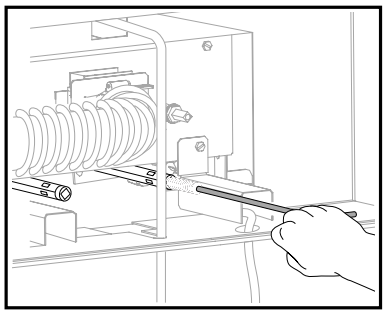
ZIEHEN SIE DEN SENSOR NICHT AM UMFLOCHTENEN DRAHT HERAUS.



Reinigen Sie den gesamten Metallteil der Sensorsonde mit einem Alkoholtupfer, um jegliche Ablagerungen zu entfernen. Entfernen Sie außerdem alle Ablagerungen mit dem Alkoholtupfer vom weißen Keramikisolator.



Nehmen Sie die Rückplatte des Grillgeräts ab und bauen Sie den Sensor des unteren Brenners vorsichtig aus. Verwenden Sie das gleiche Verfahren wie für die oberen Brenner.



Führen Sie nach dem Ausbau des Sensors die Reinigungsstange mit T-Griff vorsichtig in die Sensorrohre ein und ziehen Sie das Werkzeug heraus. Wiederholen Sie dieses Verfahren mindestens fünf (5) Mal, um jegliche Ablagerungen aus den Rohren zu entfernen.

Bringen Sie die Sensoren und Platten nach Abschluss der Reinigungsverfahren wieder an. Warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie das Grillgerät starten.

D. FEHLERSUCHE

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Display zeigt keine Werte an	Keine Stromversorgung.	Sicherstellen, dass das Grillgerät an eine Steckdose mit der richtigen Netzspannung/-frequenz (gemäß Typenschild) angeschlossen ist und dass die Steckdose mit Strom versorgt wird. Den zugehörigen Hauptschalter prüfen.
Rohes oder nicht durchgebratenes Produkt ohne Anzeige von Fehlermeldungen	Produkt nicht richtig geladen.	Lademethode überprüfen.
	Produkttaste vor dem Laden des Produkts gedrückt.	Sicherstellen, dass die Produkttaste sofort nach dem Laden des Produkts in das Grillgerät gedrückt wird.
	Falsche Produkttaste gedrückt.	Sicherstellen, dass die richtige Produkttaste gedrückt wird. Wenn das Grillgerät heiß ist, den eingebauten Brenner mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug reinigen.
	Unterer Brenner funktioniert nicht richtig. (Die Funktion des unteren Brenners durch die Schlitze in der unteren Fettwanne beobachten.)	Wenn das Grillgerät kalt ist oder abgekühlt werden kann, die Zugangsplatten entfernen, den unteren Brenner ausbauen, den Brenner reinigen und wieder einbauen. Den unteren Flammsensor ausbauen und mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen.
	Infrarotbrenner funktionieren nicht richtig. (Die Infrarotbrenner durch das Auswurfende des Grillgeräts beobachten. Hinweis: Die Brenner müssen im Standby-Modus eingeschaltet bleiben.)	Die obere Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte entfernen und die beiden oberen Flammsensoren mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen. Das Flammsensorrohr mit der Flammsensorrohr-Reinigungsbürste reinigen.
Transportband bewegt sich nicht, um das Produkt auszuwerfen	Transportband ist blockiert.	Das Transportband vom Auswurfende des Grillgeräts aus mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug von Hand drehen und auf Blockierungen prüfen. Sicherstellen, dass der Auswurfschaber richtig eingesetzt ist. Sicherstellen, dass die Laderampe richtig eingesetzt ist. Sicherstellen, dass der Flammschutz richtig eingesetzt ist.
Ladevorrichtung kann nicht vollständig in die Grillkammer eingeschoben werden	Laderampe ist nicht richtig eingesetzt.	Sicherstellen, dass die Laderampe und Verriegelungszunge richtig eingesetzt sind.
Produkt bleibt beim Laden hängen oder wird verschoben	Laderampe ist nicht richtig eingesetzt.	Sicherstellen, dass die Laderampe und Verriegelungszunge richtig eingesetzt sind.
	Flammschutz ist nicht richtig eingesetzt.	Sicherstellen, dass der Flammschutz richtig eingesetzt ist und dass die Zungen richtig in den Schlitzen sitzen.

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Display zeigt „**Hi**“ an		Mit der Duke Manufacturing Co. oder einem autorisierten Servicetechniker in Verbindung setzen.
Display zeigt „**Lo**“ an	Unterer Brenner funktioniert nicht richtig. (Die Funktion des unteren Brenners durch die Schlitze in der unteren Fettwanne beobachten.)	Wenn das Grillgerät heiß ist, den eingebauten Brenner mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug reinigen. Wenn das Grillgerät kalt ist oder abgekühlt werden kann, die Zugangsplatten entfernen, den unteren Brenner ausbauen, den Brenner reinigen und wieder einbauen. Den unteren Flammsensor ausbauen und mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen.
	Infrarotbrenner funktionieren nicht richtig. (Die Infrarotbrenner durch das Auswurfende des Grillgeräts beobachten. Hinweis: Die Brenner müssen im Standby-Modus eingeschaltet bleiben.)	Die obere Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte entfernen und die beiden oberen Flammsensoren mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen. Das Flammsensorrohr mit der Flammsensorrohr-Reinigungsbürste reinigen.
	Fettwanne ist nicht installiert.	Die Fettwanne einbauen.
	mpedanzwanne oder Katalysator ist nicht installiert.	Impedanzwanne oder Katalysator einbauen.
Display zeigt „**Prob**“ an		Mit der Duke Manufacturing Co. oder einem autorisierten Servicetechniker in Verbindung setzen.
Display zeigt „**tESt Prod**“ an	Unterer Brenner funktioniert nicht richtig. (Die Funktion des unteren Brenners durch die Schlitze in der unteren Fettwanne beobachten.)	Wenn das Grillgerät heiß ist, den eingebauten Brenner mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug reinigen. Wenn das Grillgerät kalt ist oder abgekühlt werden kann, die Zugangsplatten entfernen, den unteren Brenner ausbauen, den Brenner reinigen und wieder einbauen. Den unteren Flammsensor ausbauen und mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen.
	Infrarotbrenner funktionieren nicht richtig. (Die Infrarotbrenner durch das Auswurfende des Grillgeräts beobachten. Hinweis: Die Brenner müssen im Standby-Modus eingeschaltet bleiben.)	Die obere Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte entfernen und die beiden oberen Flammsensoren mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen. Das Flammsensorrohr mit der Flammsensorrohr-Reinigungsbürste reinigen.
Display zeigt „**gAS toP**“ an	Grillgerät wird nicht mit Gas versorgt.	Sicherstellen, dass das/die Gasventil(e) in der Leitung zum Grillgerät geöffnet (EIN) sind.
	Infrarotbrenner funktionieren nicht richtig. (Die Infrarotbrenner durch das Auswurfende des Grillgeräts beobachten. **Hinweis:** Die Brenner müssen im Standby-Modus eingeschaltet bleiben.)	Die obere Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte entfernen und die beiden oberen Flammsensoren mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen. Das Flammsensorrohr mit der Flammsensorrohr-Reinigungsbürste reinigen.

SYMPTOM	URSACHE	ABHILFE
Display zeigt „**gAS bot**“ an	Grillgerät wird nicht mit Gas versorgt.	Das Gasgerät aus- und wieder einschalten. Wenn dieser Fehler weiterhin auftritt, mit den nächsten Schritten fortfahren. Sicherstellen, dass das/die Gasventil(e) in der Leitung zum Grillgerät geöffnet (EIN) sind.
	Unterer Brenner funktioniert nicht richtig. (Die Funktion des unteren Brenners durch die Schlitze in der unteren Fettwanne beobachten.)	Wenn das Grillgerät heiß ist, den eingebauten Brenner mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug reinigen. Wenn das Grillgerät kalt ist oder abgekühlt werden kann, die Zugangsplatten entfernen, den unteren Brenner ausbauen, den Brenner reinigen und wieder einbauen. Den unteren Flammsensor ausbauen und mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen.
Display zeigt „**gAS SEnt**“ an	Infrarotbrenner funktionieren nicht richtig. (Die Infrarotbrenner durch das Auswurfende des Grillgeräts beobachten. Hinweis: Die Brenner müssen im Standby-Modus eingeschaltet bleiben.)	Die obere Bedienfeldgehäuse-Abdeckungsplatte entfernen und die beiden oberen Flammsensoren mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen. Das Flammsensorrohr mit der Flammsensorrohr-Reinigungsbürste reinigen.
Display zeigt „**gAS SEnb**“ an	Unterer Brenner funktioniert nicht richtig. (Die Funktion des unteren Brenners durch die Schlitze in der unteren Fettwanne beobachten.)	Wenn das Grillgerät heiß ist, den eingebauten Brenner mit dem Grillgerät-Reinigungswerkzeug reinigen. Wenn das Grillgerät kalt ist oder abgekühlt werden kann, die Zugangsplatten entfernen, den unteren Brenner ausbauen, den Brenner reinigen und wieder einbauen. Den unteren Flammsensor ausbauen und mit einem weichen Tuch und Isopropylalkohol reinigen.

IV. WARTUNG UND REPARATUR

Die in den Abschnitten C-1 bis C-4 aufgeführten Arbeiten der täglichen und wöchentlichen Reinigung durch den Benutzer sind die einzigen regelmäßigen Service- und Wartungsarbeiten, die am Grillgerät durchgeführt werden müssen. Wenn eine andere Störung auftritt, muss das Grillgerät von qualifiziertem Servicepersonal instandgesetzt oder repariert werden.

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, Betriebe, Unternehmen oder Gesellschaften, die mit der Reparatur oder Wartung von gewerblichen Nahrungsmittel-Zubereitungsgeräten vertraut oder für die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften verantwortlich sind. Die Kundendienstabteilung der Duke Manufacturing Company am Hauptfirmensitz in den USA (Telefon: 011-800-735-3853) bietet Unterstützung bei der Auswahl von qualifiziertem Servicepersonal.

WARNHINWEISE für qualifiziertes Servicepersonal:

⚠ WARNING Trennen Sie die Stromversorgung des Geräts, bevor Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

⚠ WARNING Geräte mit Laufrollen sind mit einer Fixiervorrichtung ausgestattet, um die Bewegung des Grillgeräts zu beschränken. Diese Vorrichtung muss nach Durchführung der Servicearbeiten und Installation des Geräts am originalen Aufstellungsort wieder angeschlossen werden.

⚠ WARNING Bei Wartungsarbeiten und am originalen Aufstellungsort müssen ausreichende Abstände eingehalten werden.

V. ERSATZTEILLISTE

Teile, die während der Nutzungsdauer des Grillgeräts wahrscheinlich ausgetauscht werden müssen, sind in der Ersatzteilliste mit dem Symbol „◀ “ gekennzeichnet. Das Symbol „Ø“ in der Liste identifiziert geschützte Teile, die vom Benutzer nicht eingestellt werden dürfen oder können. Mit einem „-“ gekennzeichnete Teile erfordern während der Nutzungsdauer des Grillgeräts wahrscheinlich keine Einstellung bzw. keinen Austausch, sind jedoch aufgelistet, um qualifiziertes Servicepersonal zu unterstützen, falls ein Austausch erforderlich werden sollte.

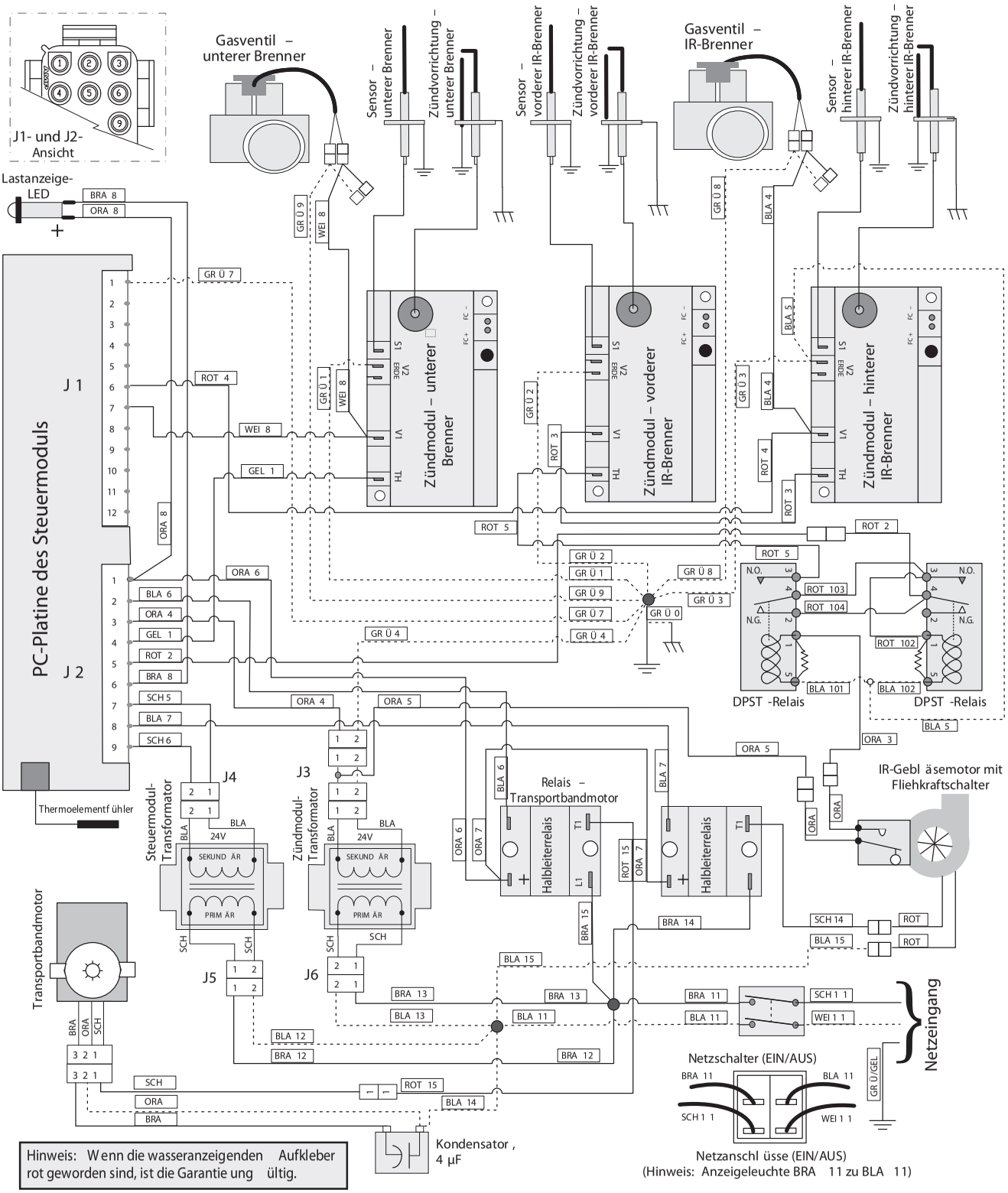
TEILNR.	BESCHREIBUNG	
175503	SCHALTER, BELEUCHTET, DPST	-
175780	BRENNER, INFRAROT	◀, Ø
176350	INSTALLATIONSSATZ, BRENNER, JUSTIERBAR	◀, Ø
175875	MOTOR, TRANSPORTBAND	-
175517	KETTENRAD, B21X3/8 BOHRUNG (MOTOR)	Ø
175037	WELLE, AUSWURFSEITE	Ø
175038	WELLE, RECHTE SEITE	Ø
175802	KONDENSATOR, MOTOR, TRANSPORTBAND	Ø
175876	ZÜNDMODUL (7-5-3) CE	◀, Ø
175877	ZÜNDMODUL (24-5-3) CE	◀, Ø
175765	TRANSFORMATOR, 40 VA, 230 VAC-24 VAC	Ø
175977	TEMPERATURFÜHLER, GRILLRAUM	Ø
175550	KOCHLEUCHTE	-
175870	RELAIS – HALBLEITER	◀, Ø
175551	ANTRIEBSKETTE	Ø
175918	STEUERMODUL	Ø
175510	DICHTUNG, DISPLAY-EINFASSUNG	-
175511	DICHTUNG, VENTILATOREINLASS	-
176186	VENTILATOR, 230 V, 50 HZ W / FLIEHKRAFTSCHALTER	◀, Ø
175189	SCHLAUCH, VENTILATOR	◀, Ø
175542	DÜSENHALTER, IR	-
175182	SATZ, VENTIL - CE MIT 90 GRAD ANSCHLUSSSTÜCK	◀, Ø
175823	DÜSE, 3,05 mm, UNTERER BRENNER (G20, G25)	Ø
175953	DÜSE, 1,85 mm, UNTERER BRENNER (G31)	Ø
175952	DÜSE, 1,70 mm, UNTERER BRENNER (G30)	Ø
175814	DÜSE, IR, VORDERER, 2,35 mm, G20 UND G25	Ø
175815	DÜSE, IR, HINTERER, 2,50 mm, G20 UND G25	Ø
175816	DÜSE, IR, VORDERER, 1,55 mm, G30	Ø
175817	DÜSE, IR, HINTERER, 1,61 mm, G30	Ø
175818	DÜSE, IR, VORDERER, 1,40 mm, G31	Ø
175819	DÜSE, IR, HINTERER, 1,51 mm, G31	Ø
176368	DÜSENHALTER 3/8 GRILLKAMMER, GERADE X TRENNWAND	Ø
175476	ROHRLEITUNG, T-STÜCK ZUM IR, SATZ	Ø
175477	ROHRLEITUNG, T-STÜCK ZUM VENTIL, SATZ	Ø
175178	ROHRLEITUNG - UNTERES VENTIL ZUM DÜSENSATZ	Ø

TEILNR.	BESCHREIBUNG	
175534	SENSOR, UNTERER BRENNER	◀, Ø
175535	SENSOR, IR-BRENNER	◀, Ø
175536	ZÜNDVORRICHTUNG	◀, Ø
175537	ZÜNDUNTERDRÜCKUNGSKABEL, IR	-
175538	ZÜNDUNTERDRÜCKUNGSKABEL, UNTERER	-
175674	KOCHKETTE	◀, Ø
175525	BUCHSENBLOCK, TRANSPORTBAND	◀, Ø
175430	LADEFACH	-
175438	LADEVORRICHTUNGS-MONTAGEHALTERUNG	-
175444	LADEVORRICHTUNG	-
175741	LADERAMPE	-
175429	KLAPPE	-
175293	FLAMMSCHUTZ	◀, Ø
176349	BRENNERSCHILD	◀, Ø
175340	AUSWURFRUTSCHE	-
175778	AUSWURFHAUBE	-
175363	PRODUKTWANNENABLAGE	-
175358	AUSWURFWANNE	-
175329	HAUPTFETTWANNE	-
175325	KEILFETTWANNE	-
175357	SEITLICHE FETTWANNE	-
175150	SCHWENKBARER ASCHESCHABER	-
175305	RÜCKPLATTE	-
175300	FRONTPLATTE	-
175392	PLATTE, OBERE, ABHEBBAR	-
175383	PLATTE, UNTERE, ZUGANG, ELEKTRIK	-
175250	PLATTE, ZUGANG, AUSWURF	-
175226	IMPEDANZWANNE (BEI MODELLEN OHNE OPTIONALEN KATALYSATOR)	◀, Ø
175480	KATALYSATOR (SONDERAUSSTATTUNG)	-
175482	KATALYSATOR, SCHUTZABDECKUNG	-
175485	ROHRBRENNER-REINIGUNGSWERKZEUG	◀, Ø
175701	FLAMMSENSORROHR-REINIGUNGSWERKZEUG	◀, Ø
175705	BÜRSTE, FLAMMSENSORROHR-REINIGUNGSWERKZEUG	◀, Ø
175184	RELAIS, 10A, 24VAC	◀, Ø

VI. SCHALTPLAN

SCHALTPLAN

175892 Rev. E



Hinweis: W enn die wasseranzeigenden Aufkleber rot geworden sind, ist die Garantie ung ültig.

HINWEIS:

VII. KUNDENDIENST

Schreiben Sie bitte die Modell- und Seriennummer, die am Gerät zu finden ist, in den unten vorgesehenen Bereich, um die Meldung von Verlusten oder Diebstählen zu erleichtern. Wir empfehlen Ihnen außerdem, alle anderen unten angegebenen Informationen ebenfalls auszufüllen und für zukünftige Referenz aufzubewahren.

MODELLNUMMER:	**SERIENNUMMER:**
KAUFDATUM:	
HÄNDLER:	**TELEFON:**
SERVICE:	**TELEFON:**

DUKE CORPORATE, CANADA, LATIN AMERICA

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-2460
service-dispatch@dukemfg.com

DUKE ASIA PACIFIC

Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628

DUKE EMEA - EUROPE, MIDDLE EAST, AFRICA, RUSSIA

Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039
service.prague@duke-emea.com

DUKE EMEA – UK, IRELAND, NORDIC COUNTRIES

Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154
service.exeter@duke-emea.com

TO ACCESS INTERNET: www.dukemfg.com

Geben Sie bitte bei telefonischer oder schriftlicher Kontaktaufnahme die folgenden Informationen an: Modellnummer, Seriennummer, Kaufdatum, vollständige Anschrift (inkl. Postleitzahl) und eine Beschreibung des Problems.

Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

Duke Corporate, Canada, Latin America
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com

Duke EMEA - Europe, Middle East, Africa, Russia
Duke Manufacturing CR, s.r.o.
Zdebradska 92
Jazlovice, Ricany
Building number DC 4 on the
ProLogis Park Prague D1 West
Prague 251 01
Czech Republic
Phone: +420 257 741 033
Fax: +420 257 741 039

Duke EMEA – UK, Ireland, Nordic Countries
Duke Manufacturing UK Ltd.
Unit 10, Greendale Business Park
Woodbury Salterton
Exeter, EX5 1EW
Phone: +44 (0) 1395 234140
Fax: +44 (0) 1395 234154

Duke Asia Pacific
Duke Manufacturing
No.3 Building
Lane 28, Yu Lv Road
Malu Town, Jiading District
Shanghai 201801, China
Phone: +86 21 59153525 / 59153526
Fax: +86 21 33600628