Bedienungsanleitung



2026-10-06

Lavagrill Gas
GL 704 G

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

4. INSTALLATION 4

5. PRÜFEN DER GERÄTEEINSTELLUNGEN FÜR DIE GASART 4

6. GEBRAUCHSANWEISUNG 6

7. REINIGUNG UND WARTUNG 6

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Gasleistungsaufnahme [KW]	Grobtiefe [MM]
400	730	300	34.00	7.500	820

Bruttohöhe [MM]	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]	Dicke der Arbeitsplatte [MM]
535	0.202	0.088	42.00	460	1.50

3. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

4. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

Modell	Düse	Brennertyp	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 28 - 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPAN / BUTAN 50 mbar	9,45 kWh/m3 G 20 ZEMNÍ PLYN 20 mbar	PŘÍPOJNÁ TRUBKA PLYN
GL- 30 GL	Brennerdüse 1/100 mm	4,0 kW	93	93	93	135	G 1/2“
	Verbrauch	4,0 kW	0,31 kg/h	0,35 kg/h	0,32 kg/h	0,4 m3/h	---
GL- 60 GL	Brennerdüse 1/100 mm	2x 4,0 kW	2x 93	2x 93	2x 93	2x 135	G 1/2“
	Verbrauch	2x 4,0 kW	0,62 kg/h	0,7 kg/h	0,64 kg/h	0,8 m3/h	---
GL- 30 GLS	Brennerdüse 1/100 mm	6,5 kW	110	110	110	180	G 1/2“
	Verbrauch	6,5 kW	0,53 kg/h	0,48 kg/h	0,50 kg/h	0,69 m3/h	---
GL- 60 GLS	Brennerdüse 1/100 mm	2x 6,5 kW	2x 110	2x 110	2x 110	2x 180	G 1/2“
	Verbrauch	2x 6,5 kW	1,06 kg/h	0,96 kg/h	1,0 kg/h	1,38 m3/h	---

Produkttyp	Brenner-Typ	Gesamtleistung (kW)	Lavasteine	Gerätetyp	Größe des Rostes (cm)	Größe des Geräts (cm)
GL- 30 GL	1x 4,0 kW	4,0	5 kg	A	31,2 x 48,3	33 x 60 x 29 v
GL- 60 GL	2x 4,0 kW	8,0	10 kg	A	2x 31,2 x 48,3	66 x 60 x 29 v
GL- 30 GLS	1x 6,0 kW	6,5	5 kg	A	31,2 x 48,3	33 x 60 x 29 v
GL- 60 GLS	2x 6,0 kW	13,0	10 kg	A	2x 31,2 x 48,3	66 x 60 x 29 v

5. PRÜFEN DER GERÄTEEINSTELLUNGEN FÜR DIE GASART

Unsere Geräte sind für Erdgas zugelassen und geregelt (siehe Typenschild). Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in der mit dem Herd gelieferten Tasche und sind in Hundertstel mm angegeben.

Beim Auswechseln der Hauptbrennerdüse muss wie folgt vorgegangen werden:

Auswechseln der Hauptbrennerdüse

1) Entfernen Sie die Bedienknöpfe von der Frontplatte
2) die Schublade herausnehmen
3) die Frontblende abnehmen
4) Lösen Sie die Sicherungsmutter
5) Den Brennerauslass einsetzen
6) Lösen und ersetzen Sie die Düse

Auswechseln der Zündbrennerdüsen

1) die Teile ausbauen
2) Lösen Sie die Muttern der Halterung und
3) Lösen Sie die Mutter des Einlassrohrs
4) der Düsenwechsel kann nun durchgeführt werden

Wichtig!

Nachdem das Gerät auf eine andere Gasart eingestellt wurde, muss der Gaswechsel auf dem Sie das Etikett des Geräts und führen Sie die folgenden Schritte aus:
- Prüfen Sie auf eventuelle Gaslecks.
- Prüfen Sie die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners
- Prüfen Sie die Flamme des Hauptbrenners auf Mindestleistung

Flammensporen einsammeln

1) den Bedienknopf entfernen
2) Heften Sie die Flamme mit der Schlitzschraube fest

6. GEBRAUCHSANWEISUNG

Achtung! Vor der Benutzung des Geräts muss die Schutzfolie von der gesamten Oberfläche entfernt und anschließend mit Wasser und Spülmittel gut abgewaschen und mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Einschalten des Hauptbrenners und der Temperaturregelung: (Abb. 2)

Den Drehknopf (2) des Hahns in die Stellung „Hauptbrennerzündung“ bringen und dann gedrückt halten, den Piezozünderknopf (1) mehrmals drücken, bis der Hauptbrenner zündet. Die Flamme ist durch das Loch in der Frontplatte (3) sichtbar. Sobald der Brenner gezündet ist, halten Sie den Nummernknopf (2) einige Sekunden lang gedrückt, bis sich das Schutzrohr erwärmt hat, und lassen Sie dann den Knopf los. Wenn die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang.

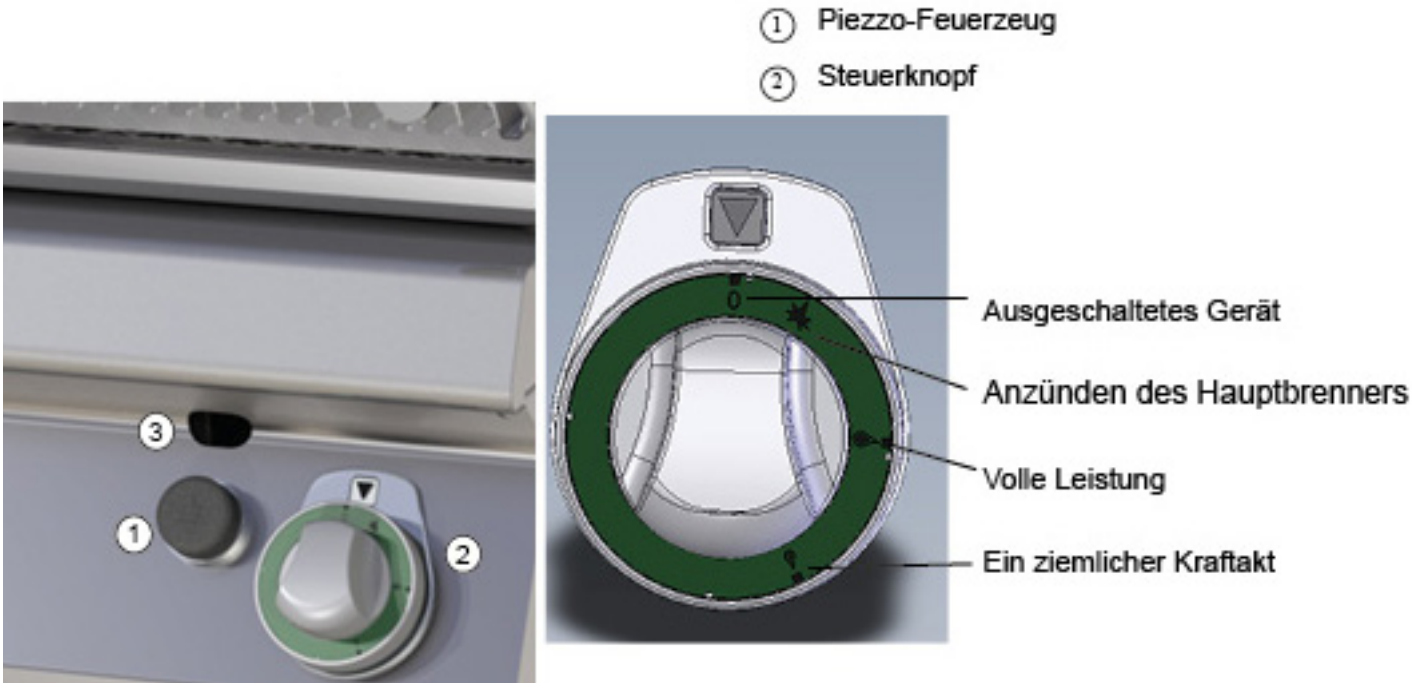
Ausschalten des gesamten Geräts (Abb. 2)

Drehen Sie den Drehknopf (2) einfach auf die Position „ 0 „.

Fettsammelbehälter:

Der Behälter muss regelmäßig kontrolliert und rechtzeitig geleert werden. Der Behälter muss nach jedem Ausschalten des Geräts gereinigt werden.

VORSICHT ! DER FETTAUFFANGBEHÄLTER KANN WÄHREND DES BETRIEBS HEISS SEIN. LEEREN SIE DEN BEHÄLTER, WENN DAS GERÄT ABGEKÜHLT IST.



7. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden

Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**