



## Bedienungsanleitung

### WICHTIG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN

Bitte füllen Sie diese Informationen aus und  
bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung  
während der Lebensdauer des Geräts auf.

Modell-Nr.: \_\_\_\_\_  
Serien-Nr.: \_\_\_\_\_  
Kaufdatum: \_\_\_\_\_

# CE-Infrarotgrill freistehend



Ein-etagig  
mit Warmhalteofen  
(Modell 171)



Ein-etagig  
(Modell 170)



Zwei-etagig  
(Modell 270)

### ⚠ VORSICHT!

Dieses Gerät muss im Einklang mit den geltenden Vorschriften installiert werden und darf nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Vor der Installation und Benutzung des Geräts in den Anweisungen nachschlagen.

Unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung, Bedienung oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie diese Gerätschaft installieren oder bedienen.

1100 Old Honeycutt Road, Fuquay-Varina, NC 27526, USA • [www.southbendnc.com](http://www.southbendnc.com)

# SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor diese Gerätschaft bedient wird ist sicherzustellen, dass sämtliches an dessen Betrieb beteiligtes Personal vollständig ausgebildet und sich der Vorkehrungen bewusst ist. Bei Nichtbeachtung grundlegender Regeln und Vorsichtsmassnahmen kann es zu Unfällen und Problemen kommen.

Die folgenden Symbole, die sich in der gesamten Anleitung wieder finden, weisen Sie auf potentielle Gefahrezustände für den Betreiber, das Wartungspersonal oder die Gerätschaft hin.



Dieses Symbol warnt vor umgehenden Gefahren, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.



Dieses Symbol bezieht sich auf potentielle Gefahren und unsichere Praktiken, die zu Verletzungen oder zum Tod führen können.



Dieses Symbol bezieht sich auf potentielle Gefahren und unsichere Praktiken, die zu Verletzungen, zu Produktschäden oder zum Tod führen können.



Dieses Symbol bezieht sich auf Informationen, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen bzw. voll und ganz verstanden werden müssen, selbst wenn keine Gefahr droht.

## **VORSICHT - FEUERGEFAHR ZU IHRER SICHERHEIT**

In der Nähe von Kochgeräten dürfen weder Benzin noch andere entflammable Dünste und Flüssigkeiten gelagert bzw. verwendet werden.

Der Bereich um Kochgeräte herum ist sauber und frei von brennbaren Stoffen zu halten.

Der Käufer der Gerätschaft muss für den Fall, dass der Betreiber Gas riecht, an einem gut sichtbaren Ort detaillierte Anweisungen aufhängen. Besorgen Sie sich die Anweisungen vom örtlichen Gaslieferanten.

## **VORSICHT - VERBRENNUNGSGEFAHR**

Kontakt mit heissen Oberflächen führt zu schweren Verbrennungen. Lassen Sie beim Betrieb der Kochvorrichtung immer Vorsicht walten.

## **VORSICHT!**

### **EXPLOSIONS- UND ERSTICKUNGSGEFAHR**

Falls ein Gasgeruch entdeckt wird, ist die Gerätschaft am Hauptgasabsperrventil abzustellen und umgehend die Notrufnummer Ihres Gaslieferanten anzurufen.

Unsachgemässe Belüftung kann zu Kopfschmerzen, Benommenheit, Übelkeit und u. U. zum Tod führen. Der Fluss der Verbrennungs- und Ventilationsluft von und zu den Kochgeräten darf nicht behindert werden.

## **VORSICHT - ELEKTROSCHOCKGEFAHR**

Bei Geräten, die elektrischen Strom verwenden, ist vor der Reinigung die Stromversorgung zum Gerät zu trennen. Entfernen Sie keine Verkleidungen, zu deren Entfernung Werkzeug benötigt wird.

## HINWEIS

Dieses Gerät ist nicht darauf ausgelegt, von Personen (einschliesslich Kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen in seinem Umgang bedient zu werden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht oder werden hinsichtlich der Bedienung des Geräts von einer Person angewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Gewährleistung erlischt falls Servicetätigkeiten nicht von qualifizierten Technikern durchgeführt werden oder falls keine Original-Southbend-Range-Ersatzteile installiert werden.

Geben Sie diese Bedienungsanleitung und die wichtigen Dokumente zum späteren Nachschlagen an die entsprechende vorgesetzte Stelle weiter.

Copyright © 2012 Southbend Range. Alle Rechte vorbehalten. Veröffentlicht in den USA

# EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich eine der besten am Markt erhältlichen kommerziellen Kochgerätschaften für den Schwereinsatz gekauft.

Wie Sie feststellen werden, ist Ihre neue Gerätschaft, genau wie alle Southbend-Range-Gerätschaften, so gestaltet und gefertigt worden, dass sie den strengsten Standards in der Branche gerecht wird. Jede Komponente der Southbend-Range-Gerätschaften ist sorgfältig konstruiert und ihre Bauweisen werden mittels Labortests und Feldinstallationen auf ihre Eignung geprüft. Bei ordnungsgemäßer Behandlung und Wartung im Feld werden Sie einen jahrelangen zuverlässigen und problemlosen Betrieb erleben. Um beste Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch.

**BITTE HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

Diese Anleitung ist für die Southbend-Range-CE-Infrarotgrills; Modell 170 (freistehend, ein-etagig), Modell 171 (freistehend, ein-etagig, mit Warmhalteofen) und Modell 270 (freistehend, zwei-etagig).

Einleitung	4
Technische Daten.....	6
Betrieb.....	11
Reinigung und Wartung.....	17
Installation.....	19
Garhinweise.....	24
Wartung.....	25

Das Typenschild befindet sich in der Vertiefung hinter dem Lufteinlassfilter (siehe unten, Abb. 1).

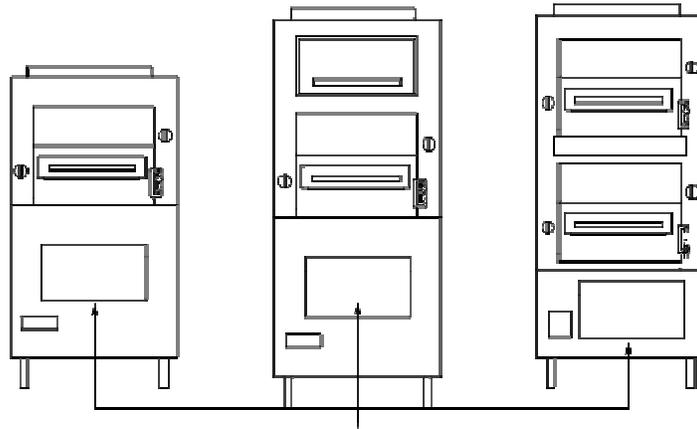
Bitte lesen Sie sich diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Installation versuchen. Die Installation und die erste Inbetriebnahme sollte von qualifiziertem Installationspersonal durchgeführt werden. Falls die Installationsanweisungen für dieses Produkt nicht von einem qualifizierten Servicetechniker (einer Person, die Erfahrung mit und Kenntnis über die Installation kommerzieller Gas- bzw. Elektrokochgerätschaften hat) befolgt werden, erlöschen die Bestimmungen der beschränkten Gewährleistung des Herstellers und es gilt keinerlei Gewährleistung jeglicher Art.

Falls Sie Fragen bzgl. Installation, Benutzung, Pflege oder Service des Produkts haben, schreiben Sie bitte an:

Southbend Technical Service  
 1100 Old Honeycutt Road  
 Fuquay-Varina, North Carolina 27526  
 USA  
[www.southbendnc.com](http://www.southbendnc.com)

Abb. 1

## Anbringungsort des Typenschildes



An freistehenden Modellen befindet sich das Typenschild im Inneren des Geräts hinter dem Filter.

Um den Filter zu entfernen, schieben Sie ihn nach oben und ziehen Sie ihn anschliessend nach unten heraus.

# TECHNISCHE DATEN

## HINWEIS

DIESES GERÄT MUSS IM EINKLANG MIT DEN IM BESTIMMUNGSLAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ BESTIMMT UND DARF NUR VON GESCHULTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

DIE INSTALLATION MUSS, sofern zutreffend, IM EINKLANG MIT DEN INLÄNDISCHEN BRITISCHEN NORMEN, DEN GASGERÄTE(SICHERHEITS)VORSCHRIFTEN VON 1992 (S. I. 1992/1629) und der GASGERÄTEDIREKTIVE 2009/142/EC (ex-90/396/EEC) STEHEN.

Dieses Produkt ist nur für den kommerziellen Einsatz gedacht und nicht für den Haushaltsgebrauch.

1. Dieses Gerät und sein individuelles Abstellventil müssen während etwaiger Drucktests des Systems bei Testdrücken, die 35 mbar überschreiten, vom Gasversorgungsrohrsystem getrennt werden.
2. Während etwaiger Drucktests des Gasversorgungsrohrsystems bei Testdrücken, die kleiner oder gleich 35 mbar sind, muss das Gerät vom Gasversorgungsrohrsystem isoliert werden, indem sein individuelles manuelles Absperrventil geschlossen wird.

Der Testdruck sollte 35 mbar (355,6 mm WS) nicht überschreiten.

Southbend behält sich vor, die technischen Daten und das Produktdesign ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Derartige Revisionen berechtigen den Käufer nicht zu entsprechenden Änderungen, Hinzufügungen oder den Austausch für zuvor gekaufte Gerätschaften.

Dieses Gerät ist für den kommerziellen Einsatz gedacht und nur zum Gebrauch durch Fachleute. Es darf nur durch geschultes, qualifiziertes Personal bedient werden.

## FREIRÄUME



## VORSICHT

### MINDESTFREIRÄUME ZU ENTLAMMBAREN EINBAUTEN

Es muss ein adäquater Freiraum zwischen Herden und entflammaren Einbauten vorhanden sein. Die Freiraumanforderung gilt auch für Service und Betrieb.

Mindestfreiräume:

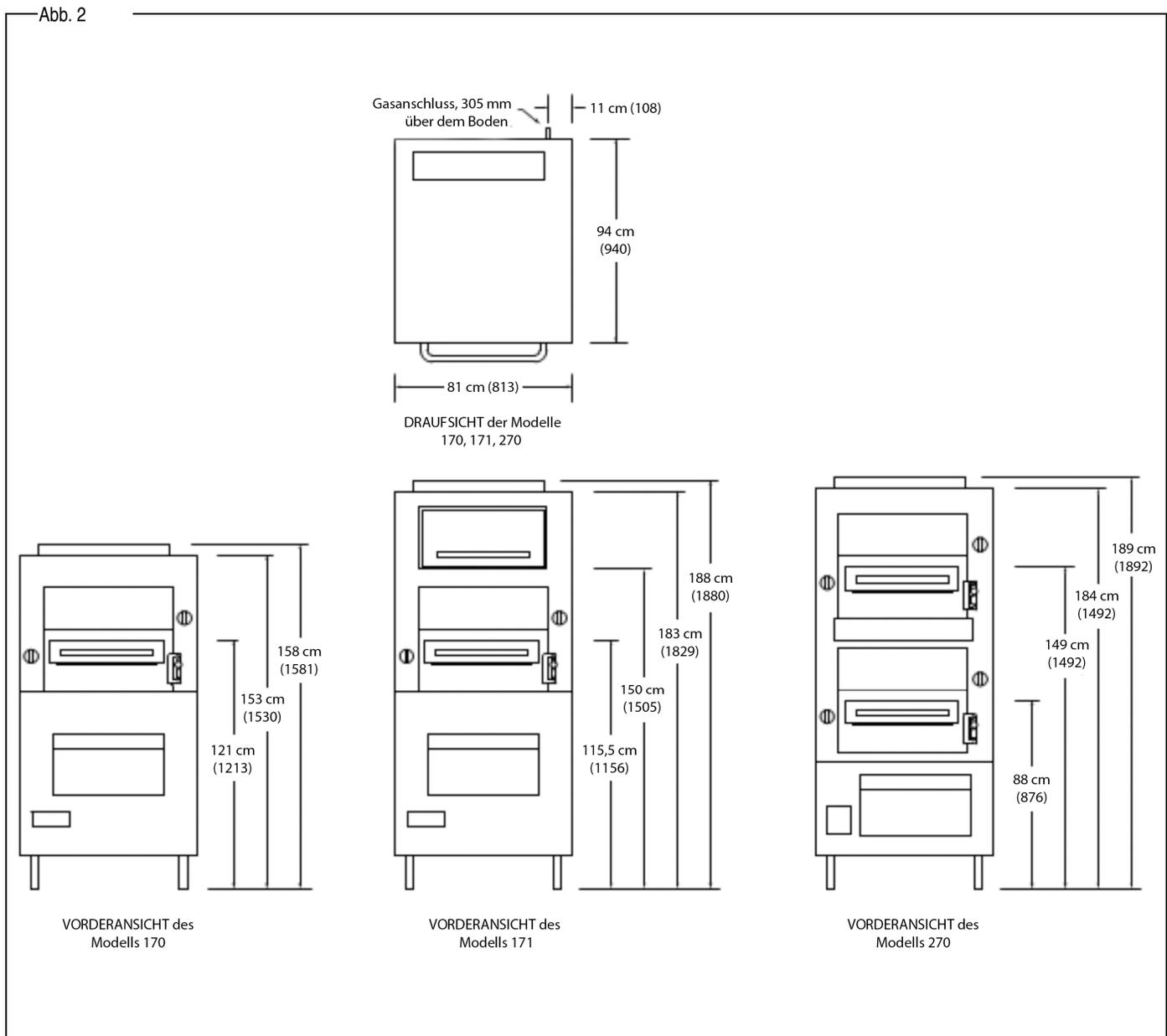
	Standard-Herd
Seitlich	152,4 mm
Hinten	152,4 mm
Boden	152,4 mm

Geräte, die 152,4 mm lange Beine oder Laufrollen haben, dürfen auf entflammaren Böden installiert werden.

Im Gang und an der Seite sowie dahinter muss für adäquaten Freiraum gesorgt werden, um hinreichenden Freiraum zum Öffnen der Tür zur Entnahme der Roste zu bieten sowie wegen der Wartbarkeit.

## ABMESSUNGEN

Die Aussenabmessungen des Restaurantherds sind in der nachfolgenden Abbildung verzeichnet.



## STROMVERSORGUNG

Die Geräte der freistehenden Modelle (170, 171 und 270) sind für 208/240 V Netzspannung verdrahtet und haben eine Anschlussdose, die sich hinter dem Gebläseschalter befindet, um die Zuleitung einer einphasigen 208/240 V-Stromquelle anzuschliessen.

Das Gerät muss, wenn es installiert ist, im Einklang mit den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein oder, in Abwesenheit örtlicher Vorschriften, im Einklang mit den anwendbaren landesweiten Vorschriften.

Ein Schaltdiagramm befindet sich hinter dem Lufteinlassfilter dieser freistehenden Modelle (siehe Abb. Abb. 1 auf Seite 5).

## VENTILATION

### VORSICHT!

Unsachgemässe Belüftung kann zu Personenschäden oder zum Tod führen. Eine Belüftung, die es verfehlt, Abzugsprodukte ordnungsgemäss zu entfernen, kann zu Kopfschmerzen, Benommenheit, Übelkeit oder zum Tod führen.

Alle Geräte müssen so installiert werden, dass der Fluss der Verbrennungs- und Ventilationsluft nicht behindert wird. Es müssen Vorkehrungen für einen adäquaten Luftzufluss getroffen werden. Die Vorderseite des Geräts darf im unteren Bereich, wo sich der Luftfilter befindet, keinesfalls blockiert werden, da an dieser Stelle die Verbrennungsluft eintritt.

### HINWEIS

Die ordnungsgemässe Ventilation liegt in der Verantwortung des Eigentümers. Jedwede Probleme, die auf unsachgemässe Ventilation zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Weder die Vorder- noch die Rückseite des Geräts darf blockiert werden, da Verbrennungsluft über diese Bereiche eintritt. Achten Sie darauf, das Ventilationssystem entsprechend den Anweisungen des Herstellers der Ventilationsgerätschaften zu inspizieren und zu reinigen.

Falls eine Abzugshaube zum Einsatz kommt wird empfohlen, dass sich die Haube um 152,4 mm über das Gerät hinaus erstreckt und dass sich deren Unterkante 1981 mm vom Boden entfernt befindet. Filter sollten in einem Winkel von 45° oder mehr aus der Horizontalen installiert werden. Diese Stellung vermeidet das Abtropfen von Fett und sorgt für das Sammeln des ablaufenden Fetts in einer Tropfwanne, die ungewöhnlicherweise mit einem Filter ausgestattet ist.

Ein kräftiger Abzugsventilator neigt dazu, einen Unterdruck im Raum zu erzeugen und kann sich u. U. auf die Brennerleistung auswirken oder die Pilotflammen zum Erlöschen bringen. Frischluftöffnungen, die in etwa die gleiche Fläche wie der Ventilatorbereich haben, entlasten einen solchen Unterdruck. Der Abzugsventilator sollte mindestens 609,6 mm über der Abzugsöffnung an der Oberseite des Geräts installiert werden.

### HINWEIS

Aufgrund der Vielzahl von Problemen mit den Aussenwetterbedingungen, ist die Entlüftung mittels Haube oder Wandventilatoren jeglicher Art der direkten Entlüftung vorzuziehen.

Falls das Gerät direkt an einen Aussenabzug angeschlossen ist, muss ein CSA-Design-zertifizierter Fallstromablenker installiert werden.

Im Falle einer unzureichenden Leistung an einem beliebigen Gerät ist das Gerät mit AUSGESCHALTETEM Abzugsventilator zu testen. Dies darf nur lang genug getan werden, um zu prüfen, ob dies etwaige Probleme mit der Leistung der Gerätschaft korrigiert. Stellen Sie den Abzugsventilator dann wieder an und lassen Sie ihn laufen, um etwaige Abgase, die sich während des Tests angesammelt haben könnten, zu entfernen.

## GASZUFUHR

Die freistehenden Modelle (170, 171 und 270) haben einen rückwärtigen 3/4-Zoll-NPT-Gasanschluss mit einem männlichen Anschlussstück (siehe Abb. 2).

Das Typenschild befindet sich an der Innenseite des Geräts (siehe Seite 4). Das Typenschild zeigt die Art Gas an, zu dessen Verbrennung der Herd ausgestattet ist. Alle Southbend-Gerätschaften sind ab Werk voreingestellt. Prüfen Sie die Art des Gases auf dem Typenschild.

Die Modelle, die in der vorherigen Tabelle (Seite 4) aufgeführt sind, sind für den Betrieb mit Erdgas oder Propangas design-zertifiziert. Für Erdgas ist der Druckregler auf 9,963 mbar (101,6 mm WS) eingestellt. Für Propangas ist er auf 24,909 mbar (254 mm WS) eingestellt.

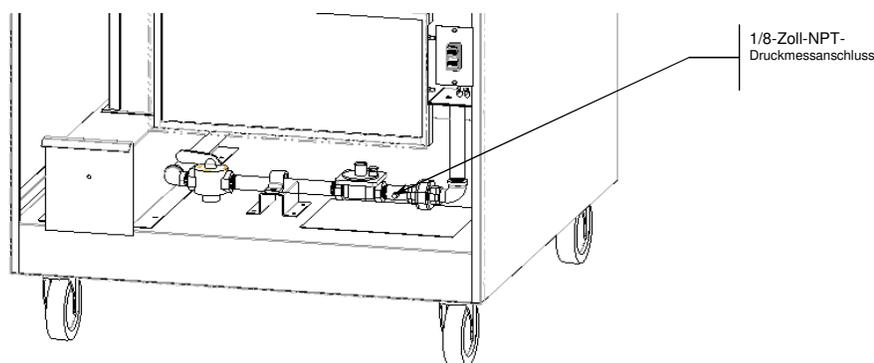
Sofern zutreffend, sollte die Entlüftungsleitung des Druckreglers des Gasgeräts im Einklang mit den örtlichen Vorschriften nach draussen installiert werden, oder in Abwesenheit örtlicher Vorschriften im Einklang mit den anwendbaren landesweiten Vorschriften.

Bei Verwendung einer Gasanschlusses mit einem flexiblen Schlauch darf der Innendurchmesser des Schlauchs nicht kleiner sein als der des Anschlussstücks des Geräts und muss ANSI Z21.69 einhalten. Es muss, wie im Abschnitt "Installation" dieser Anleitung dargelegt, eine adäquate Massnahme zur Zugentlastung getroffen werden, um einer ungebührlichen Belastung am Gasanschluss vorzubeugen.

Diese Geräte sind für den Einsatz mit Erdgas oder Propangas design-zertifiziert. Das Gerät wird auf den vom Käufer spezifizierten Typ Gas konfiguriert und justiert verschickt. Das Typenschild zeigt den Typ Gas an, für dessen Verbrennung das Gerät ausgestattet ist. Das Gerät sollte NUR an den Typ Gas angeschlossen werden, für den es ausgestattet ist.

Eine adäquate Gaszufuhr ist äusserst wichtig. Unterdimensionierte Leitungen oder solche mit zu niedrigem Druck behindern das für zufriedenstellende Leistung erforderliche Gasvolumen. Fluktuationen von mehr als 25 % bei Erdgas bzw. 10 % bei Propangas bereiten Probleme und wirken sich auf die Brennerbetriebscharakteristika aus. Ein Druckmessanschluss mit 1/8-Zoll-NPT-Gewinde befindet sich am Verteiler, um den Verteilerdruck zu messen (siehe nachfolgende Abbildung). Der Durchmesser der Zufuhrleitung zum Gerät sollte nicht kleiner sein als der Innendurchmesser des Rohrs am Gerät, an das sie angeschlossen ist.

Um den optimalen Betrieb des Geräts sicherzustellen, sollte der Druck in der Hauptzufuhrleitung, wenn alle Geräte gleichzeitig betrieben werden, nicht unter 17,436 mbar (177,8 mm WS) für Erdgas, und nicht unter 27,4 mbar (279,4 mm WS) für Propangas fallen.



Modell-Nr.	Gasbedarf für Anzahl Brenner und Pilotflammen		Gasbedarf, gesamt
	Infrarot-Brenner	Pilotflammen	
170	4 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Erdgas	2 à 0,234 kW (800 BTU/h) Erdgas	30,93 kW (105.600 BTU/h) Erdgas
	4 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Flüssigpropan	2 à 0,234 kW (800 BTU/h) Flüssigpropan	30,93 kW (105.600 BTU/h) Flüssigpropan
171	4 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Erdgas	2 à 0,234 kW (800 BTU/h) Erdgas	30,93 kW (105.600 BTU/h) Erdgas
	4 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Flüssigpropan	2 à 0,234 kW (800 BTU/h) Flüssigpropan	30,93 kW (105.600 BTU/h) Flüssigpropan
270	8 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Erdgas	4 à 0,234 kW (800 BTU/h) Erdgas	61,86 kW (211.200 BTU/h) Erdgas
	8 à 7,615 kW (26.000 BTU/h) Flüssigpropan	4 à 0,234 kW (800 BTU/h) Flüssigpropan	61,86 kW (211.200 BTU/h) Flüssigpropan

Erdgas à 9,963 mbar (101,6 mm WS)

Propangas à 24,909 mbar (254 mm WS)

## GASTYP

Soweit nicht anders angegeben, sind alle CE-Infrarotgrills als Gerätetyp A3 klassifiziert.

<b>Landescode</b>	<b>Gaskategorien (Flüssigpropangas)</b>
CH, DE, ES, FR, GB, IE	I <sub>3P (37)</sub> G31 Propan bei 37 mbar
<b>Landescode</b>	<b>Gaskategorien (Erdgas)</b>
CH, ES, GB, IE	I <sub>2H</sub> G20 bei 20 mbar
DE	I <sub>2E</sub> G20 bei 20/25 mbar
FR	I <sub>2E+</sub> G20/G25 bei 20/25 mbar

Blasen Sie die Zufuhrleitung aus, bevor Sie die Leitung an das Gerät anschliessen, um Staub, Schmutz oder anderes Fremdmaterial daraus zu entfernen.

Alle Rohrverbindungen und -anschlüsse müssen gründlich auf Gaslecks getestet werden. Zum Testen ist bei allen Gasen nur Seifenwasser zu verwenden. Es darf NIEMALS eine offene Flamme verwendet werden, um auf Gaslecks zu prüfen. Nachdem das Gerät in Betrieb genommen worden ist, müssen alle Anschlüsse auf Lecks geprüft werden.

# BETRIEB

 **GEFAHR**  
**EXPLOSIONSGEFAHR**

Falls ein Gasgeruch entdeckt wird, ist die Gerätschaft am Hauptabsperrventil herunterzufahren. Rufen Sie umgehend die Notrufnummer Ihres Gasversorgungsunternehmens an.

Unsachgemässe Belüftung kann zu Kopfschmerzen, Benommenheit, Übelkeit und u. U. zum Tod führen. Der Fluss der Verbrennungs- und Ventilationsluft von und zu den Kochgeräten darf nicht behindert werden.

 **ACHTUNG**

Um eine Ansammlung von Gas zu vermeiden, die zu einer Explosion führen könnte, muss im Falle des Fehlschlagens einer Brennerzündung ein fünfminütiger Ausblasungszeitraum beachtet werden, bevor die Zündquelle wiederhergestellt wird.

**HINWEIS**

Dieses Gerät ist nicht darauf ausgelegt, von Personen (einschliesslich Kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen in seinem Umgang bedient zu werden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht oder werden hinsichtlich der Bedienung des Geräts von einer Person angewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

**HINWEIS**

Southbend-Range-Infrarotgrills garen Speisen in der Hälfte der Zeit, die konventionelle Grills benötigen; passen Sie Ihre Garzeiten bitte entsprechend an.

Der Anbringungsort der Steuerelemente und sonstigen Komponenten für das Modell 170 ist in Abb. Abb. 3, für das Modell 171 in Abb. Abb. 4 und für das Modell 270 in Abb. Abb. 5 dargestellt.

## ANZÜNDEN NACH SCHLIESSEN DER GASZUFUHR

Wenn die Hauptgaszufuhr geöffnet wird, nachdem sie geschlossen war, ist Folgendes zu beachten:

1. Stellen Sie sich, dass sich alle Steuerventile und Stromschalter in der Stellung AUS (OFF) befinden.
2. Öffnen Sie das/die Hauptgaszufuhrventil(e).
3. Zünden Sie die aufrechtstehenden Pilotflammen des Geräts an.

## BETRIEB DES INFRAROTGRILLS

Southbend-Range-Infrarotgrills grillen in der Hälfte der Zeit, die gewöhnliche Grills benötigen. Die Brenner erreichen ihre Betriebstemperatur in gerade einmal 90 Sekunden und ihre intensive Infrarotenergie, und nicht die umgebende Luft, erwärmt die Speisen rasch. Der Grillrost ist auf vier Höhen justierbar und ist für einfachen Zugriff herausziehbar. Ein Gebläse liefert frische, gefilterte Luft, um Rauch und Dünste davon abzuhalten, sich auf die Grilleffizienz auszuwirken.

Das Grillgitter ist 622,3 mm breit und 711,2 mm tief und lässt sich um 438,15 mm herausziehen. Die vorderen 76,2 mm des Rosts bekommen weniger Wärme ab und können somit als Warmhaltebereich verwendet werden. Während die Speisen garen, läuft Abtropfendes in eine Sammelschublade ab, die sich ausserhalb der Heizzone befindet. Um den Grill zu betreiben sind die folgenden Schritte zu befolgen:

Jeder Grill hat zwei Steuerventile. Das Ventil zur Linken steuert die zwei Brenner, die die linke Seite des Grills beheizen, während das Ventil zur Rechten die zwei Brenner steuert, die die rechte Seite des Grills beheizen.

1. Zünden Sie die kontinuierlich brennenden Pilotflammen, die sich in der Nähe der Vorderseite der Grillbrenner befinden, an (sofern die Pilotflammen nicht bereits angezündet sind).
2. Schalten Sie den Gebläseschalter auf EIN (ON). (Der Grill kann auch mit dem Gebläseschalter auf AUS (OFF) sicher betrieben werden, aber der von den garenden Speisen aufsteigende Rauch und die Dünste reduzieren die Infrarotgrilleffizienz.)
3. Stellen Sie die Brennersteuerung(en) auf HOCH (HIGH) und führen Sie eine Sichtprüfung durch, ob die Brenner gezündet haben. Wenn die Brenner zünden, bedeckt für 10-15 Sekunden eine blaue Flamme die Oberfläche der Keramik. Innerhalb von 30 Sekunden verschwindet dieser Dunst und die Keramik glüht rot. Die Flamme auf der Oberfläche der Keramik sollte kaum sichtbar sein, mit so gut wie keinem blauen Dunst.
4. Falls ein schnelles Anbraten der Speisen, um sie mit Grillmarken zu versehen, gewünscht ist, bringen Sie den Grillrost in seine höchste Stellung und lassen Sie die Brenner fünf Minuten lang laufen, bevor Sie Speisen auf dem Rost platzieren.
5. Stellen Sie die Brennersteuerung(en) auf HOCH (HIGH) bzw. NIEDRIG (LOW) (je nachdem, was für die zu garenden Speisen passend ist).
6. Heben oder senken Sie den Grillrost auf die für die zu garenden Speisen passende Höhe.
7. Ziehen Sie den Rost heraus, platzieren Sie die Speisen darauf, und schieben Sie den Rost zurück in den Grill. Bitte denken Sie daran, dass die vorderen 76,2 mm des Rosts weniger Wärme abbekommen, sodass sie als Warmhaltebereich verwendet werden können. Dieser Warmhaltebereich ist mittels eines Stabs mit 3,175 mm Durchmesser markiert.
8. Garen Sie die Speisen für eine entsprechende Zeit und wenden Sie sie bei Bedarf. Die Grillabtropfschublade(n) regelmässig prüfen und bei Bedarf entleeren.
9. Nach Beendigung des Grillens, die Brennersteuerungen und den Gebläseschalter auf AUS (OFF) stellen. (Um den Grillrost heiss zu halten, um Speisen ohne Vorheizen mit Grillmarken zu versehen, stellen Sie die Brennersteuerung auf NIEDRIG (LOW) und bringen Sie den Grillrost in seine höchste Stellung. Der Gebläseventilator kann auf AUS (OFF) gestellt werden.)

## ANZÜNDEN DER BRENNER-PILOTFLAMMEN

Sofern der Grill nicht komplett heruntergefahren wird, sollten die Pilotflammen kontinuierlich brennen. Jede Grillvertiefung ist mit zwei Pilotflammen ausgestattet, jeweils eine in der Nähe der Vorderseite eine Brennerpaars. Falls die Pilotflammen verlöschen, wird die Pilotgaszufuhr automatisch unterbrochen. Um die Pilotflammen anzuzünden, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie alle Grillbrennerventile in Stellung AUS (OFF).
2. Prüfen Sie, ob das Hauptgaszufuhrventil auf "EIN" (ON) steht.
3. Prüfen Sie, ob der Gebläseschalter auf "AUS" (OFF) steht.
4. Machen Sie per Sichtprüfung den Brennerzünder aus. Jeder Zünder steuert zwei Brenner pro Seite.
5. Drücken Sie Steuerventilknopf hinein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Stellung "STERN" (STAR).
6. Zünden Sie, während Sie den Knopf gedrückt halten, manuell den Zünder an, der sich an der gleichen Seite wie der Steuerventilknopf befindet.
7. Wenn die Pilotflamme angeht, halten Sie den Knopf weiterhin gedrückt.
8. Warten Sie 30 Sekunden und lassen Sie dann den Knopf los. Die Pilotflamme sollte anbleiben.
9. Drehen Sie den Knopf auf die Stellung "HOCH" (HIGH) (grosse Flamme).
10. Wiederholen Sie diesen Prozess für den/die Brenner und Knopf/Knöpfe an der anderen Seite des Geräts.
11. Nachdem jeder Brenner für mehrere Minuten gelaufen ist, justieren Sie sie auf das gewünschte Niveau.
12. Stellen Sie den Gebläseschalter auf "EIN" (ON).

## BETRIEB DES WARMHALTEOFENS

Das Modell 171 ist mit einem Warmhalteofen ausgestattet, der durch die Abluftgase vom Grill geheizt wird. Den Grill zu betreiben, nur um den Warmhalteofen zu heizen ist ineffizient und von daher nicht empfehlenswert. Der Warmhalteofen ist 635 mm breit und 635 mm tief.

## HERUNTERFAHREN DES GRILLS

Um den Grill in einen Standby-Zustand (fertig zur Benutzung) zu versetzen, stellen Sie alle Brennersteuerventile und den Gebläseschalter auf AUS (OFF).

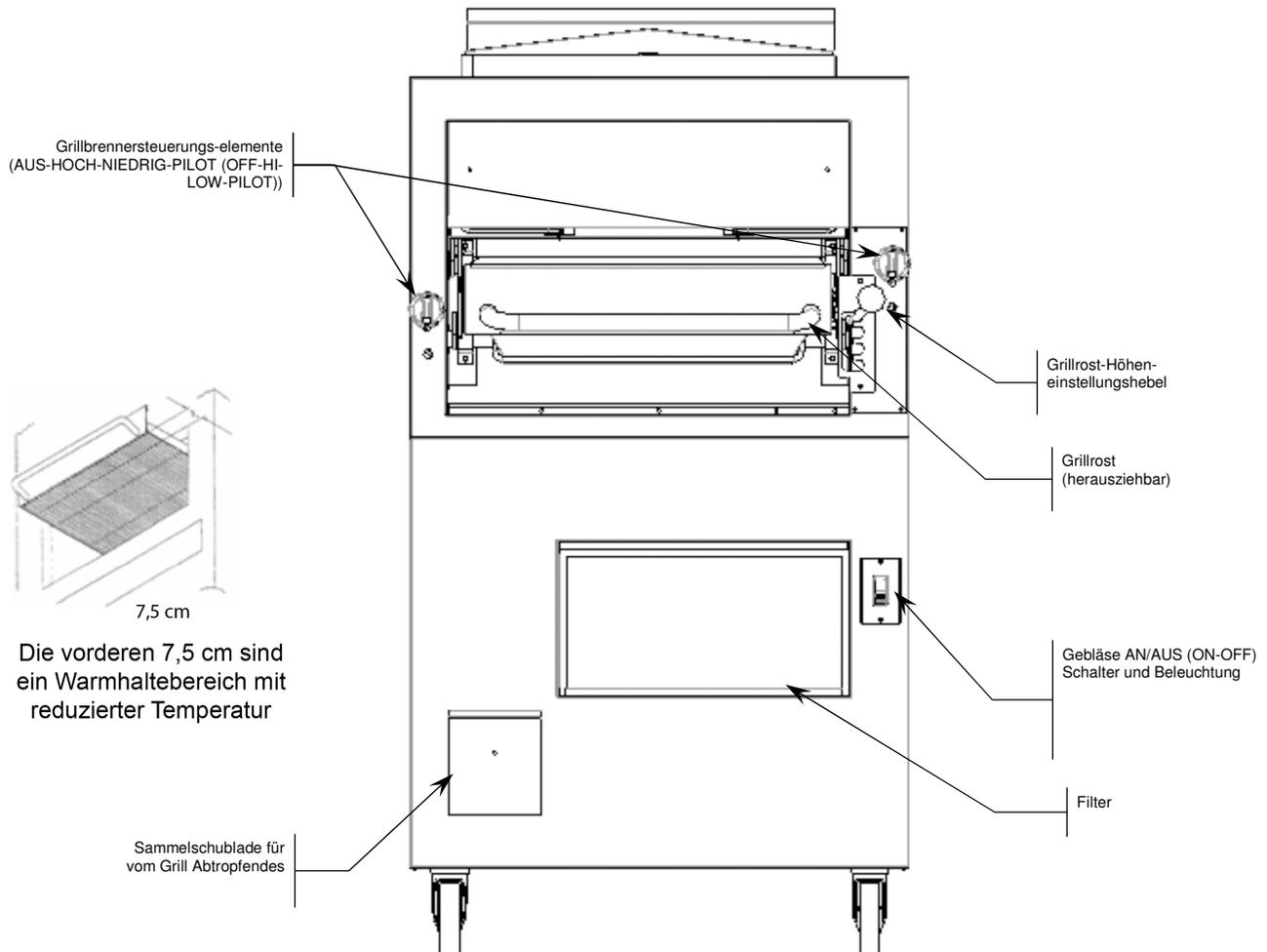
(Die Pilotflammen verbleiben an.)

Um den Herd für einen längeren Zeitraum komplett herunterzufahren (bzw. vor dem Trennen der Gaszufuhr), sind die folgenden Schritte zu befolgen:

1. Stellen Sie alle Brennersteuerknöpfe und den Gebläseschalter auf AUS (OFF).
2. Stellen Sie die manuellen Absperrventile an allen Gaszufuhranschlüssen auf AUS (OFF). (Dies löscht alle Pilotflammen.)

Abb. 3

## Steuerelemente des Modells 170



Modell 170

Abb. 4

Steuerelemente des Modells 171

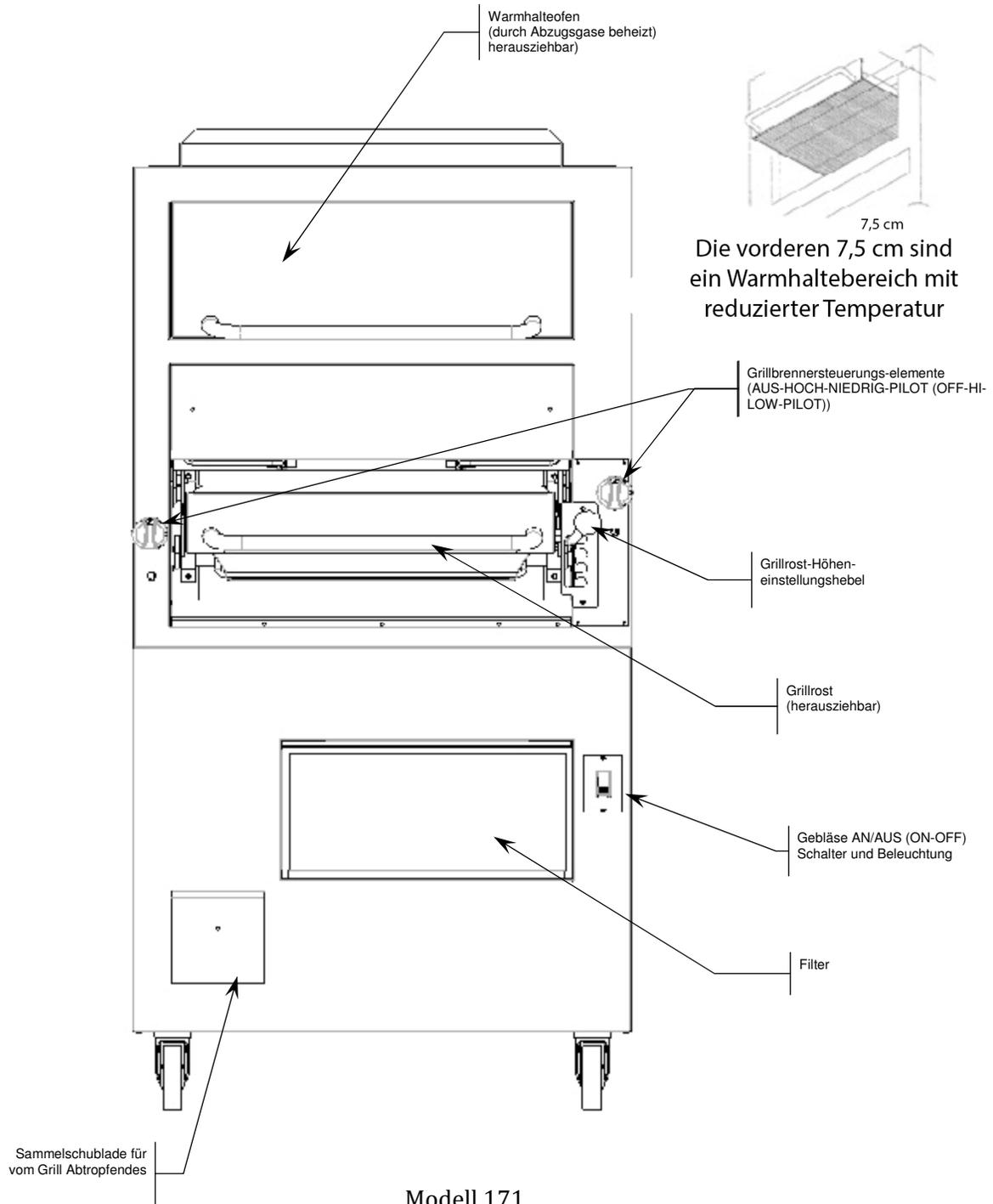
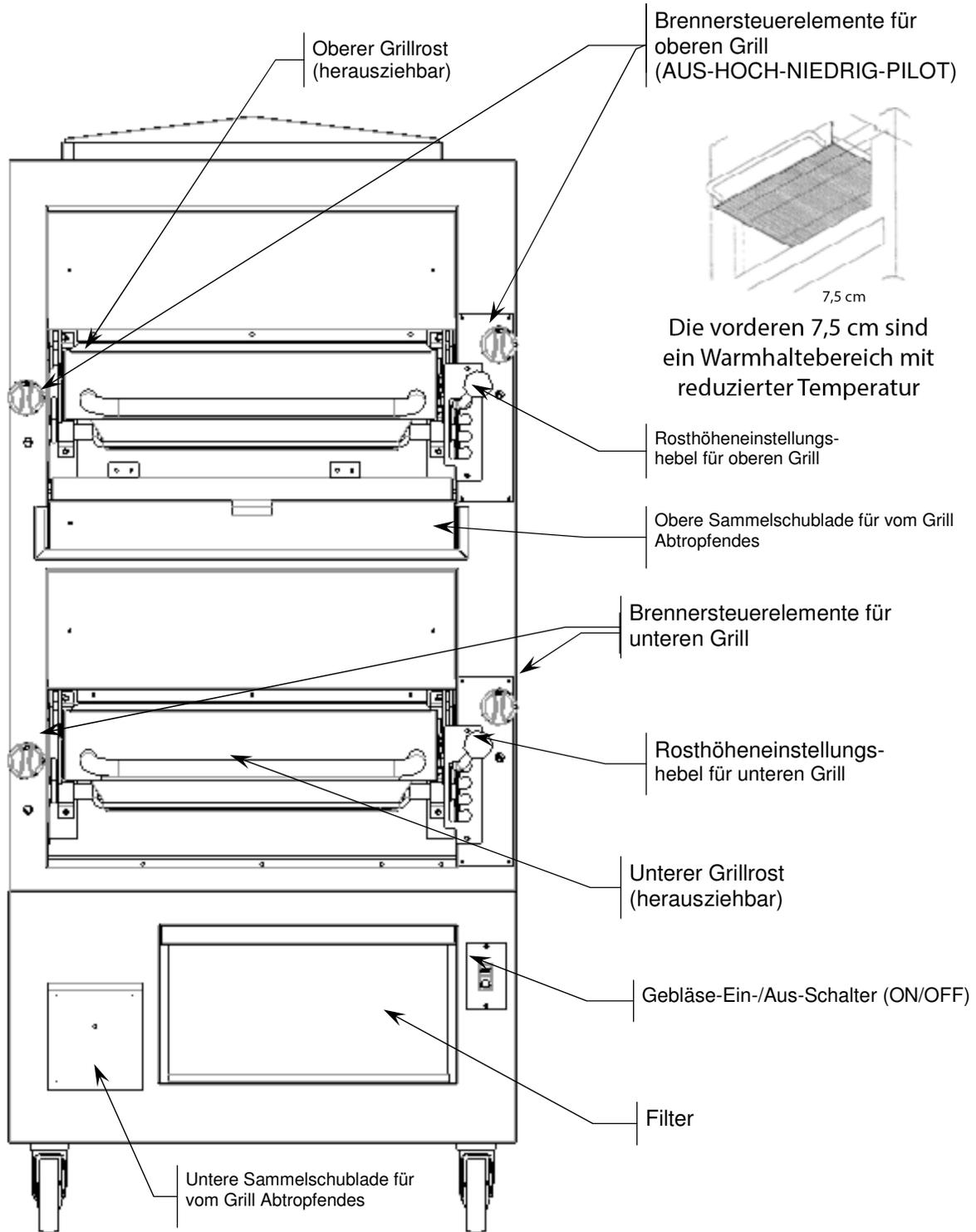


Abb. 5

## Steuerelemente des Modells 270



Modell 270

# REINIGUNG UND WARTUNG

## VORSICHT - ELEKTROSCHOCKGEFAHR

Das Gerät muss vor der Reinigung von der Stromversorgung getrennt werden. Entfernen Sie keine Verkleidungen, zu deren Entfernung Werkzeug benötigt wird.

## VORSICHT

Justagen und Servicearbeiten sollten nur von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden, der Erfahrung mit und Kenntnis über den Betrieb kommerzieller Gaskochgerätschaften hat. Wenden Sie sich aus Vertrauensgründen zwecks Service, Beratung und anderweitiger Hilfestellung mit Ihrer Gerätschaft an Ihr zugelassenes Wartungsunternehmen. Bestehen Sie darauf, dass für jegliche Reparatur bzw. Servicearbeiten an Ihrem Gerät nur echte Werkteile verwendet werden.

Southbend-Range-Gerätschaften sind aus den besten Materialien gefertigt und darauf ausgelegt, bei normaler Pflege für lange Zeit ihren Dienst zu versehen. Um das Beste hinsichtlich Leistung erwarten zu können, müssen Sie Ihre Gerätschaften in gutem Zustand halten und täglich reinigen. Selbstverständlich hängen die Intervalle für diese Pflege und Reinigung von der Menge und dem Grad der Benutzung ab.

*Die folgenden täglichen und periodischen Wartungsprozeduren verlängern die lange Lebenserwartung Ihrer Gerätschaften. Klimabedingungen (wie z. B. Salz in der Luft) können u. U. eine gründlichere und häufigere Reinigung erforderlich machen, damit sie sich nicht negativ auf die Lebenserwartung Ihrer Gerätschaften auswirken können.*

Frei liegende, reinigbare Bereiche des Geräts sind immer sauber zu halten.

### Täglich:

- Sammelschublade(n) für Abtropfendes entfernen, entleeren und reinigen.
- Ablaufrinne für Abtropfendes reinigen.
- Fettrichter unterhalb Rost(en) gründlich waschen.
- Rost(e) gründlich waschen.

### Monatlich:

- Brenner-Lufteinlassfilter an der Vorderseite des Geräts reinigen.
- Um die Brennerpilottflammen und Öffnungen herum reinigen, falls sich Fusseln angesammelt haben.
- Ordnungsgemässen Betrieb der Pilotflamme visuell sicherstellen.
- Ventile und Lager inspizieren und nach Bedarf schmieren.

## GRILL

Um exzessiven Rauch zu vermeiden, müssen die Roste, die Rosttropfpfanne und die anderen Grillkomponenten von Speiseresten rein gehalten werden. Verwenden Sie eine Drahtbürste oder ein ähnliches Kratzwerkzeug. Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder ein ähnliches Scheuerpad, das kleine Partikel hinterlässt, die in die Speisen gelangen können. Die Reinigungsprozedur ist wie folgt:

1. Bringen Sie den Grillrost in die niedrige Stellung. Ziehen Sie den herausziehbaren Grillrost heraus.
2. Heben Sie den Grillrost heraus und reinigen Sie ihn mit einer Drahtbürste oder einem ungiftigen Lösungsmittel.
3. Entfernen Sie die Rostpfanne und reinigen Sie sie.
4. Heben Sie, bei bis zum Anschlag herausgezogenem rollendem Rost, den vorderen Handgriff an, sodass die Rollen des Rosts durch die Kerben im Hebe- und Senkrahmen kommen. Reinigen Sie alle Teile, an denen sich Rückstände ansammeln können.
5. Reinigen Sie alle Teile des Hebe- und Senkrahmens.
6. Reinigen Sie den gesamten Trichterabschnitt von allem angebackenen Fett und Rückständen.

7. Schmier Sie die Lager mit Speiseöl.
8. Befolgen Sie die Prozedur in umgekehrter Reihenfolge, um den Grillrostmechanismus wieder zusammenzusetzen.

## Abzugssystem

**Das Abzugssystem des Geräts sollte mindestens zweimal pro Jahr inspiziert und gereinigt werden.**

## EDELSTAHL OBERFLÄCHEN

Verwenden Sie, um normalen Schmutz, Fett und Produktrückstände von Edelstahloberflächen zu entfernen, die bei NIEDRIGER Temperatur betrieben werden, mit einem Schwamm oder Tuch aufgetragene ordinäre Seife und Wasser (mit oder ohne Reinigungsmittel). Mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Tragen Sie, um ANGEBACKENES Fett und verspritzte Speisen oder kondensierte Dämpfe zu entfernen, Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm auf und reiben Sie das Reinigungsmittel auf dem Metall in Richtung der Polierlinien auf dem Metall. Ein Reiben des Reinigungsmittels, so sanft wie nur möglich, in Richtung der Polierlinien beschädigt die Oberfläche des Edelstahls nicht. NIE IN KREISBEWEGUNGEN REIBEN. Schmutz- und Brandablagerungen, die nicht auf die obige Prozedur ansprechen, lassen sich i. d. R. durch ein Reiben der Oberfläche mit SCOTCH-BRITE Topfreinigern oder EDELSTAHL-Topfreinigern entfernen. VERWENDEN SIE KEINE GEWÖHNLICHE STAHLWOLLE, da etwaige auf der Oberfläche zurückgelassene Partikel rosten und das Erscheinungsbild der Oberfläche weiter verunstalten. VERWENDEN SIE NIE EINE DRAHTBÜRSTE, EINEN TOPFREINIGER (AUSSER EDELSTAHL), EINEN KRATZER, EINE FEILE ODER ANDERES STAHLWERKZEUG. Oberflächen, die beschädigt sind, sammeln schneller Schmutz an und sind schwieriger zu reinigen. Beschädigungen erhöhen auch die Wahrscheinlichkeit eines Korrosionsangriffs. Unter Umständen kann dann eine erneute Oberflächenbearbeitung erforderlich werden.

Bei der "Wärmetönung" handelt es sich um abgedunkelte Bereiche, die manchmal an Edelstahloberflächen an Stellen auftreten, die exzessiver Wärme ausgesetzt waren. Diese abgedunkelten Stellen werden durch eine Verdickung der schützenden Oberfläche des Edelstahls verursacht und sind harmlos. Normalerweise kann die Wärmetönung wie zuvor beschrieben entfernt werden, aber eine Tönung, die nicht auf diese Prozedur anspricht, erfordert ein kräftiges Scheuern in Richtung der Polierlinien mit SCOTCH-BRITE Topfreinigern oder einem EDELSTAHL-Topfreiniger in Kombination mit einem Reinigungsmittel in Pulverform. Die Wärmetönung kann durch ein Reduzieren der Temperatur des Geräts während Flautenzeiten gelindert werden.

# INSTALLATION

## HINWEIS

Diese Installationsprozeduren müssen von qualifiziertem Personal befolgt werden, andernfalls erlischt die Gewährleistung.

DURCHSETZUNG: DIE REGELUNGEN WERDEN DURCHGESETZT:

DIESES GERÄT MUSS IM EINKLANG MIT DEN IM BESTIMMUNGSLAND GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ BESTIMMT UND DARF NUR VON GESCHULTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

DIE INSTALLATION MUSS, sofern zutreffend, IM EINKLANG MIT DEN INLÄNDISCHEN BRITISCHEN NORMEN, DEN GASGERÄTE(SICHERHEITS)VORSCHRIFTEN VON 1992 (S. I. 1992/1629) und der GASGERÄTEDIREKTIVE 2009/142/EC (ex-90/396/EEC) STEHEN.

1. Dieses Gerät und sein individuelles Abstellventil müssen während etwaiger Drucktests des Systems bei Testdrücken, die 35 mbar überschreiten, vom Gasversorgungsrohrsystem getrennt werden.
2. Während etwaiger Drucktests des Gasversorgungsrohrsystems bei Testdrücken, die kleiner oder gleich 35 mbar sind, muss das Gerät vom Gasversorgungsrohrsystem isoliert werden, indem sein individuelles manuelles Absperrventil geschlossen wird.

Southbend behält sich vor, die technischen Daten und das Produktdesign ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Derartige Revisionen berechtigen den Käufer nicht zu entsprechenden Änderungen, Hinzufügungen oder den Austausch für zuvor gekaufte Gerätschaften.

Dieses Gerät ist für den kommerziellen Einsatz gedacht und nur zum Gebrauch durch Fachleute. Es darf nur durch geschultes, qualifiziertes Personal bedient werden.

## SCHRITT 1: AUSPACKEN

### UMGEHEND AUF VERSANDSCHÄDEN INSPIZIEREN

Alle Behälter sollten auf vor dem Entladen und während des Entladens auf Schäden untersucht werden. Der Frachtführer hat die Verantwortung für den sicheren Transit und die sichere Lieferung übernommen. Falls die Gerätschaft beschädigt empfangen wird, sei es offensichtlich oder verdeckt, muss eine Forderung gegen den liefernden Frachtführer geltend gemacht werden.

Ein offensichtlicher Schaden oder Verlust muss zum Zeitpunkt der Lieferung auf dem Frachtbrief vermerkt werden. Der Frachtbrief muss dann vom Repräsentanten des Frachtführers (Fahrer) unterschrieben werden. Falls der Frachtbrief nicht unterschrieben ist, kann der Frachtführer die Forderung verweigern. Der Frachtführer kann die erforderlichen Formulare zur Verfügung stellen.

Ein Inspektionsersuchen muss dem Frachtführer innerhalb von 15 Tagen gestellt werden, falls es verdeckte Schäden gibt oder einen Verlust, der erst nach dem Auspacken der Gerätschaft offensichtlich wurde. Der Frachtführer muss eine Inspektion arrangieren. Denken Sie bitte daran alle Inhalte sowie alles Verpackungsmaterial zurückzubehalten.

1. Zerschneiden Sie die Umreifungsbänder und entfernen Sie die den Grill umgebende Wellpappe. Etwaige am Herd angebrachte Anhänger oder Etiketten bitte erst dann entfernen nachdem das Gerät installiert ist und ordnungsgemäss funktioniert.
2. Zerschneiden Sie das Umreifungsband, das den Grill auf dem hölzernen Rahmen hält.
3. Falls der Herd auf 152,4 mm langen Füßen installiert werden soll, fahren Sie mit Schritt 2a fort.  
Falls der Herd auf 152,4 mm langen Laufrollen installiert werden soll, fahren Sie mit Schritt 2b fort.

## SCHRITT 2A: ANBRINGEN DER FÜSSE

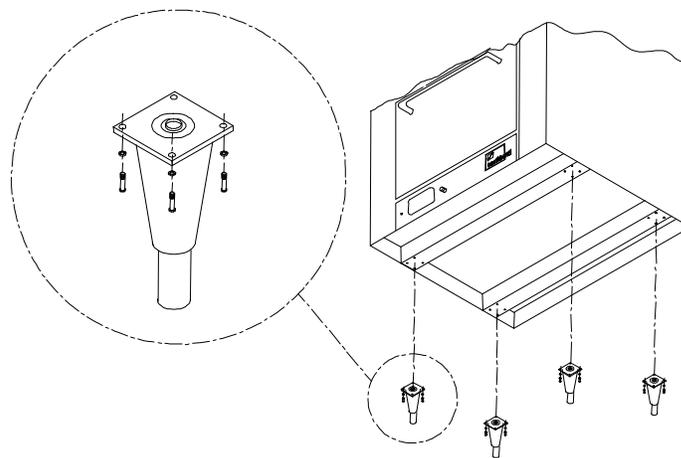
Geräten, die mit Füßen bestellt wurden, liegt ein Satz von vier Füßen bei. (Für Geräte, die mit Laufrollen bestellt wurden, siehe Schritt 2b.)

Am Rahmen des Unterteils wird in jeder Ecke ein mit Gewinde versehener Fussblock befestigt. Jeder Fuss hat ein dazu passendes Gewinde. Die Füße lassen sich justieren, um leichte Bodenunebenheiten auszugleichen.

1. Heben Sie das Gerät hinreichend an, um die Füße anbringen zu können. Stützen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät ab und stützen Sie es mit einem adäquaten Blockierarrangement, das kräftig genug ist, die Last zu tragen.
2. Schrauben Sie die Füße in die Löcher in der Mitte der Fussblöcke.
3. Senken Sie das Gerät sanft auf eine ebene Oberfläche. Lassen Sie das Gerät niemals fallen oder umfallen.
4. Fahren Sie mit der Installation unter Schritt 4 fort.

Abb. 6

### Installation der Füße



## SCHRITT 2B: ANBRINGEN DER LAUFROLLEN

### HINWEIS

Bei einem Gerät, das mit Laufrollen ausgestattet ist, muss (1) die Installation mit einem Verbindungsstück und einer Notzugentriegelungsvorrichtung vorgenommen werden, die die anwendbaren örtlichen oder landesweiten Vorschriften einhält; es müssen (2) adäquate Massnahmen getroffen werden, um die Bewegung des Geräts einzuschränken, ohne auf das Verbindungsstück und die Notzugentriegelungsvorrichtung oder die damit verbundene Verrohrung angewiesen zu sein, um die Bewegung des Geräts einzuschränken; und die (3) Rückhaltmassnahmen müssen an einem Rahmenträger an der Rückseite des Herds angebracht werden.

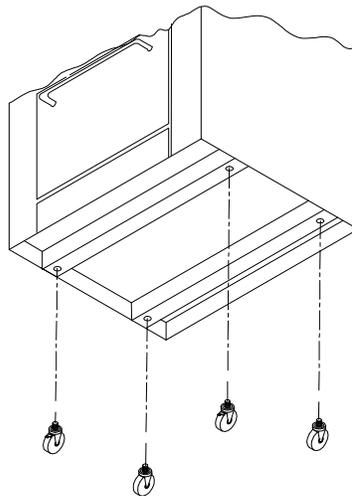
Geräten, die mit Laufrollen (anstatt Füßen) bestellt wurden, liegt ein Satz von vier Laufrollen bei.

Am Rahmen des Unterteils wird in jeder Ecke ein mit Gewinde versehener Fussblock befestigt. Jede Laufrolle hat ein dazu passendes Gewinde. Die Laufrollen lassen sich justieren, um leichte Bodenunebenheiten auszugleichen.

1. Heben Sie das Gerät hinreichend an, um die Laufrollen anbringen zu können. Stützen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät ab und stützen Sie es mit einem adäquaten Blockierarrangement, das kräftig genug ist, die Last zu tragen.
2. Schrauben Sie die Laufrollen in die Löcher in der Mitte der Fussblöcke. Die Laufrollen, die eine Sperrbremse haben, müssen unter der Vorderseite des Herds installiert werden.
3. Senken Sie den Herd sanft auf eine ebene Oberfläche. Lassen Sie den Herd niemals fallen oder umfallen.
4. Fahren Sie mit der Installation unter Schritt 3 fort.

Abb. 7

## Installation der Laufrollen



## SCHRITT 3: ANBRINGEN DER RÜCKHALTEVORRICHTUNG

### HINWEIS

Es müssen adäquate Massnahmen getroffen werden, um die Bewegung des Geräts einzuschränken, ohne auf das Verbindungsstück und die Notzugentriegelungsvorrichtung oder die damit verbundene Verrohrung angewiesen zu sein, um die Bewegung des Geräts einzuschränken.

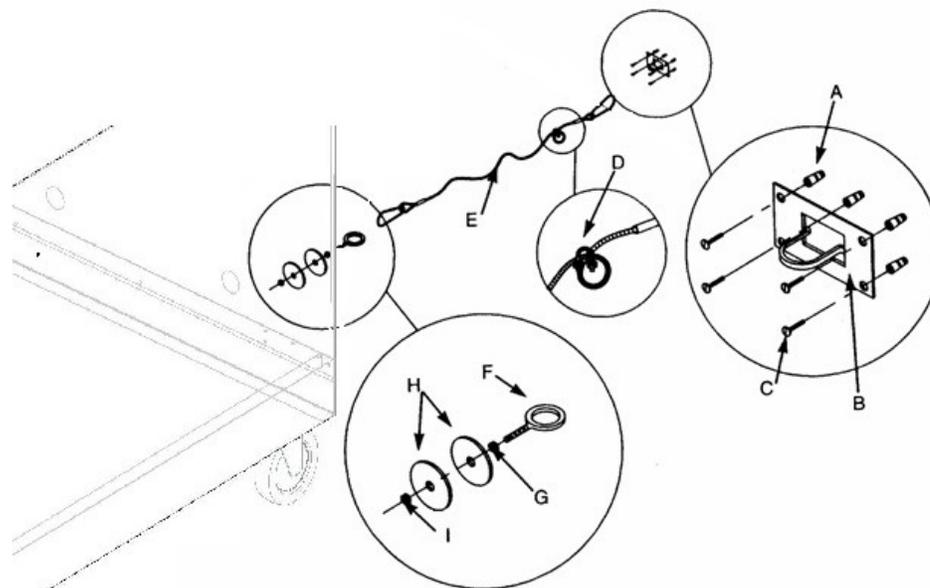
Die Rückhaltmassnahmen müssen an einem Rahmenträger an der Rückseite des Herds angebracht werden.

Installieren Sie das Rückhalteband an einem auf Laufrollen installierten Gerät unter Beachtung der folgenden Prozedur:

1. Bringen Sie den Geräterückhaltebügel (Artikel "B" in der nachfolgenden Abbildung) sicher an einem Tragpfosten in einer Ständerwerkmauer an, der sich so nah wie möglich an den Ein- und Auslassverbindungen des Verbindungsstücks des Geräts befindet. Verwenden Sie bei Bedarf vier Schrauben vom Typ #12 (Artikel "C") und Plastikdübel (Artikel "A").
2. Installieren Sie den Augenbolzen (Artikel "F") an einem Rahmenträger an der Rückseite der Gerätschäft. Bohren Sie, nachdem Sie angemessenen Freiraum hinter dem Rahmenträger sichergestellt haben, ein Loch mit 6,5 mm Durchmesser durch den Rahmenträger.
3. Schrauben Sie die Sechskantmutter (Artikel "G") auf den Augenbolzen auf und schieben Sie die Unterlegscheibe (Artikel "H") auf ihn auf. Führen Sie den Augenbolzen durch das gebohrte 6,35 mm Loch und sichern Sie ihn mit einer Unterlegscheibe (Artikel "H") und einer selbstsichernden Nylon-Stoppmutter (Artikel "I").
4. Befestigen Sie die Rückhaltevorrichtung unter Verwendung der federgeladenen Karabinerhaken am Bügel und am Augenbolzen.
5. Justieren Sie unter Verwendung der Kabelklemme (Artikel "D") die ausgestreckte Länge der Rückhaltevorrichtung, um einer Überbiegung oder einem Knicken des Verbindungsstücks des Geräts vorzubeugen.

Abb. 8

## Installation des Rückhalte Kabels



Stellen Sie sicher, dass vor dem Abtrennen alle Ventile auf AUS (OFF) gestellt sind. Stellen Sie nach dem erneuten Anschluss sicher, dass alle Steuerungen auf AUS (OFF) gestellt sind und alle Pilotflammen an sind.

### HINWEIS

Es müssen adäquate Massnahmen getroffen werden, um die Bewegung des Geräts einzuschränken, ohne auf das Verbindungsstück und die Notzugentriegelungsvorrichtung oder die damit verbundene Verrohrung angewiesen zu sein, um die Bewegung des Geräts einzuschränken.

Die Rückhaltmassnahmen sollten an einem Rahmenträger an der Rückseite des Geräts angebracht werden.

## SCHRITT 4: ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

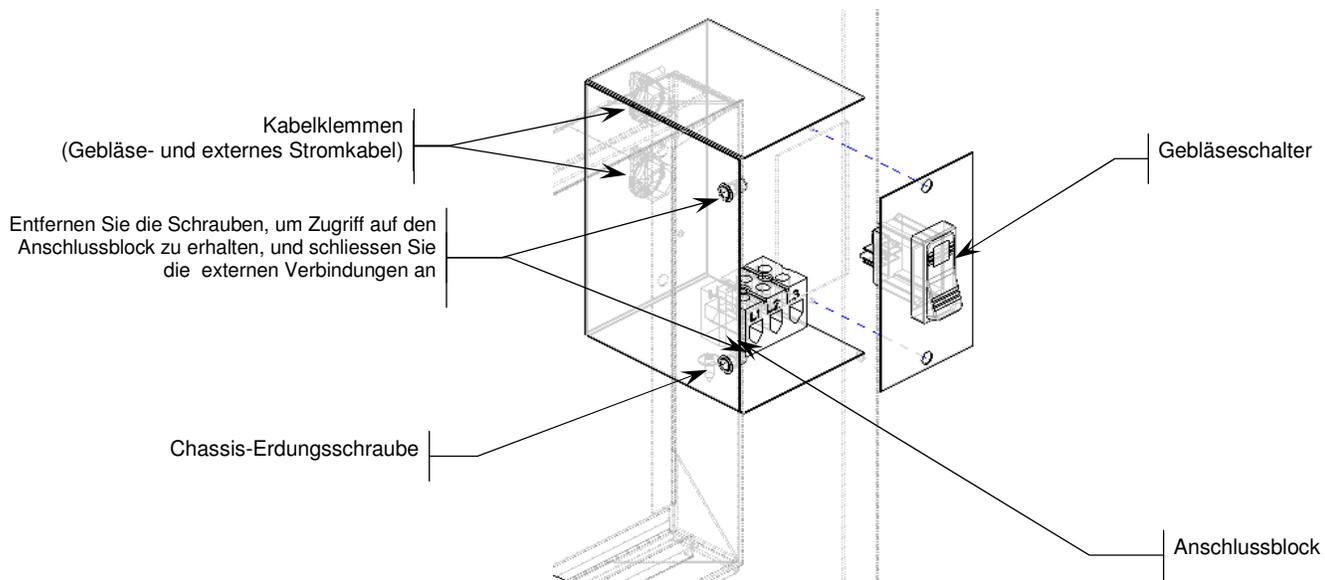
Stellen Sie sicher, dass die Eingangsspannung und Phase mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Die Geräte der freistehenden Modelle (170, 171 und 270) sind für 208/240 V Netzspannung verdrahtet und haben eine Anschlussdose, die sich hinter dem Gebläseschalter befindet, um die Zuleitung einer einphasigen 208/240 V-Stromquelle anzuschliessen.

Das Gerät muss, wenn es installiert ist, im Einklang mit den örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet sein oder, in Abwesenheit örtlicher Vorschriften, im Einklang mit den anwendbaren landesweiten Vorschriften.

Ein Schaltdiagramm befindet sich hinter dem Lufteinlassfilter dieser freistehenden Modelle (siehe Abb. 1 auf Seite 5) sowie am Ende dieser Anleitung.

Schlagen Sie zur Identifikation der Teile in der folgenden Abbildung nach.



## SCHRITT 5: ANSCHLUSS DER GASZUFUHR

Wenden Sie sich, falls diese Gerätschaft in einer Höhe von mehr als 609,6 m über dem Meeresspiegel installiert wird und diese Informationen bei der Bestellung nicht angegeben wurden, bitte an den entsprechenden autorisierten Southbend Range Service-Repräsentanten oder die Southbend Range Service-Abteilung. Ein Unterlassen der Installation mit ordnungsgemässer Öffnungsgrösse führt zu schlechter Leistung und u. U. zum Erlöschen der Gewährleistung.

An freistehenden Modellen befindet sich das Typenschild in der Vertiefung hinter dem Lufteinlassfilter (siehe Abb. Abb. 1 auf Seite 5).

Diese Modelle sind für den Einsatz an Erd- oder Propangas design-zertifiziert. Das Gerät wird auf den vom Käufer spezifizierten Typ Gas konfiguriert verschickt.

Dieses Gerät sollte NUR an den Typ Gas angeschlossen werden, der auf dem Typenschild angegeben ist.

Eine adäquate Gaszufuhr ist äusserst wichtig. Unterdimensionierte Leitungen oder solche mit zu niedrigem Druck behindern das für zufriedenstellende Leistung erforderliche Gasvolumen. Fluktuationen von mehr als 25 % bei Erdgas bzw. 10 % bei Propangas bereiten Probleme und wirken sich auf die Brennerbetriebscharakteristika aus. Ein Druckmessanschluss mit 1/8-Zoll-NPT-Gewinde befindet sich am Verteiler, um den Verteilerdruck zu messen.

Eine adäquate Gaszufuhrleitung sollte nicht kleiner sein als der Innendurchmesser des vom Gerät kommenden Rohrs, an das sie angeschlossen ist.

Blasen Sie die Zufuhrleitung aus, bevor Sie die Leitung an das Gerät anschliessen, um Staub, Schmutz oder anderes Fremdmaterial daraus zu entfernen.

### **ACHTUNG**

ALLE ROHRVERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSE MÜSSEN GRÜNDLICH AUF GASLECKS GETESTET WERDEN. ZUM TESTEN IST BEI ALLEN GASSEN NUR SEIFENWASSER ZU VERWENDEN. ES DARF NIEMALS EINE OFFENE FLAMME VERWENDET WERDEN, UM AUF GASLECKS ZU PRÜFEN. NACHDEM DAS GERÄT IN BETRIEB GENOMMEN WORDEN IST, MÜSSEN ALLE ANSCHLÜSSE AUF LECKS GEPRÜFT WERDEN. DER TESTDRUCK SOLLTE 34,872 mbar (355,6 mm WS) NICHT ÜBERSCHREITEN.

## SCHRITT 6: ÜBERPRÜFUNG DER INSTALLATION

1. Prüfen Sie, ob alle Schrauben und Bolzen fest angezogen sind.
2. Prüfen Sie die Elektroanschlüsse.
3. Prüfen Sie die Gasanschlüsse.
4. Bringen Sie das Gerät in seine endgültige Position, in der es betrieben werden wird.

5. Prüfen Sie, ob das Gerät austariert ist. Falls das nicht der Fall ist, justieren Sie die Füße oder Laufrollen.
6. Prüfen Sie, ob die entsprechenden Mindestfreiräume gegeben sind (siehe Seite 4).
7. Prüfen Sie, ob hinreichend Freiraum zum Öffnen aller Türen und zum Herausziehen aller Grillroste und Abtropfschubladen vorhanden ist.
8. Prüfen Sie, ob adäquate Ventilation (Frischlufzufuhr und Abzugshaubenabluft) zur Verfügung steht.
9. Wischen Sie alle Garoberflächen sauber.

## SCHRITT 7: ÜBERPRÜFUNG DES GRILLBETRIEBS

1. Stellen Sie die Stromversorgung an.
2. Stellen Sie die Gasversorgung an. Prüfen Sie umgehend sämtliche Gasverbindungen mithilfe von Seifenwasser auf Lecks.
3. Zünden Sie die Pilotflammen an (siehe Abschnitt "Betrieb" in dieser Anleitung). Prüfen Sie die Pilotflammen auf korrekte Flammenhöhe.
4. Stellen Sie die Grillbrenner an und prüfen Sie sie auf korrektes Erscheinungsbild und korrekte Höhe der Flammen, sowohl in der Einstellung NIEDRIG (LOW) als auch in der Einstellung HOCH (HIGH).
5. Prüfen Sie, ob die Gaszufuhr adäquat ist, indem Sie simultan alle Brenner aller Geräte auf ihrer höchsten Einstellung anschalten, und überprüfen Sie dann erneut alle Brennerflammen auf korrektes Erscheinungsbild und korrekte Höhe.
6. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäss angeschlossen ist, indem Sie den Gebläseschalter anschalten.
7. Stellen Sie alle Brenner und das Gebläse ab. Geben Sie dem Gerät Zeit abzukühlen.

## SCHRITT 8: SAUBERWISCHEN UND HERUNTERFAHREN DES GERÄTS

1. Wischen Sie alle Oberflächen sauber.
2. Stellen Sie, sofern der Grill nicht umgehend wieder in Betrieb genommen werden soll, die Gaszufuhr und die Stromzufuhr ab.
3. Stellen Sie sicher, dass dem Personal, das den Grill bedient und pflegt, eine Kopie dieser Anleitung zur Verfügung steht.

## GARHINWEISE

Aufgrund der Geschwindigkeit des Infrarotgrills reduzieren sich die Garzeiten und die Gartechiken müssen u. U. etwas modifiziert werden.

In den meisten Fällen sollten die Brenner zum Grillen von Steaks, Koteletts usw. auf "HOCH" (HI) betrieben werden, und der Grad des inneren Garseins sowie des Oberflächenzustands kann über ein Anheben und Absenken des Rostmechanismus gesteuert werden. Für Produkte wie Fisch oder Geflügel, bei denen das Produkt gründlich gegrillt werden muss, kann die Flamme reduziert und die Roststellung abgesenkt werden, um ein verkohlen der Hautoberfläche zu vermeiden.

### INFRAROTGRILL-RICHTLINIE

NAM P-Nr.	Produkttyp Infrarot-Brenner	Dicke	Gewicht	Fleisch-temp.	*Rost - Pos.	Rare	Med. Rare	Med.	Med. Well	Well
180	Strip Loin Steak (Center Cut)	4 cm	450 g	40°	2 (d)	4	6 1/2	9	10 1/2	11 1/2
180	Strip Loin Steak (Center Cut)	4 cm	450 g	40°	3 (d)	4 1/2	7	9 1/2	11	12
180	Strip Loin Steak (Center Cut)	2 cm	340 g	40°	3 (d)	3	5	6 1/4	7	---
190	Rinderlende (Center Cut)	5 cm	225 g	40°	3 (d)	5 1/2	8	10	12	14

412	Schweinekotelett	2,5 cm	225 g	70°	3 (d)	---	---	---	---	9
232	Lammkotelett	3 cm	200 g	70°	3 (d)	---	5 1/2	---	8	---
184	Hüftsteak (End Cut)	2,5 cm	280 g	70°	3 (d)	2 1/2	4 1/2	6	7	7 3/4
184	Hummerschwanz (vorgegart)	---	280 g	70°	3 (d)	---	---	---	---	2 1/2
184	Rinderhack-Steakfrikadelle	ca. 1,25 cm	113 g	70°	2 (d)	---	5	7	8	---
184	Rinderhack-Steakfrikadelle	ca. 2,5 cm	225 g	70°	2 (d)	---	6	8	10	---

### DER GARHEITSGRAD DES PRODUKTS BASIERTE AUF DEM FOLGENDEN:

#### STEAK:

RARE - tief-rote Mitte

MEDIUM RARE - rote Mitte

MEDIUM - tief-rosa Mitte

MEDIUM WELL - leicht-rosa Mitte

WELL - braune Mitte

**FISCH** - Brenner auf niedriger Einstellung, Rost in niedriger Stellung, Fisch je nach Art und Dicke des Fisches 5 Minuten oder länger auf einer Pfanne platzieren.

**HALBE ODER VIERTEL HÄHNCHEN** - Brenner auf niedriger Einstellung, Rost in niedriger Stellung, etwa 12 bis 14 Minuten mit nach oben zeigender Knochenseite, etwa 5 Minuten mit nach oben zeigender Haut, je nach Grösse.

DIES IST ALS EINE RICHTLINIE GEDACHT. DIE TEMPERATUR DES FLEISCHS, DIE GRÖSSE DER PORTION, DIE AUF DEM GRILL BEFINDLICHE MENGE, DER GARHEITSGRAD SOWIE ANDERE VARIABLEN WIRKEN SICH AUF DIE GRILLPROZEDUR AUS.

## WARTUNG

### VORSICHT

JUSTAGEN UND SERVICEARBEITEN DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN, DER ERFAHRUNG MIT UND KENNTNIS IN BEZUG AUF DEN BETRIEB KOMMERZIELLER KOCHGERÄTSCHAFTEN HAT. WENDEN SIE SICH AUS VERTRAUENSGRÜNDEN ZWECKS SERVICE, BERATUNG UND ANDERWEITIGER HILFESTELLUNG SOWIE FÜR ECHE WERKSTEILE AN IHR ZUGELASSENES WARTUNGSUNTERNEHMEN.

### HINWEIS

DIE INSTALLATION VON TEILEN, BEI DENEN ES SICH NICHT UM ECHE SOUTHBEND RANGE TEILE HANDELT, FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG AUF DIESE GERÄTSCHAFT.

Das Typenschild befindet sich im Inneren hinter dem Filter, wie in Abb. 1 auf Seite 3 dargestellt.

Ersatzteile können entweder über einen zugelassenen Southbend Range Ersatzteilmhändler oder ein zugelassenes Southbend Range Wartungsunternehmen bestellt werden

Denken Sie bei der Bestellung von Teilen bitte daran, die Modellnummer, die Seriennummer, die Teilenummer und die Teilebeschreibung zu nennen.

Für nicht aufgeführte Teile, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen Southbend Range Ersatzteilmhändler oder ein zugelassenes Southbend Range Wartungsunternehmen. Schlagen Sie Ihren regionalen zugelassenen

Ersatzteilmfachhändler in der Liste der zugelassenen Southbend Range Ersatzteilmfachhändler/Wartungsunternehmen nach.

## JUSTIEREN DER BRENNERPILOTFLAMMEN

Die Pilotflammen sind ab Werk justiert. Falls die Pilotflammen zu einem späteren Zeitpunkt überjustiert sind, sodass die Flamme ihren Auslass verlässt oder "abbläst", führt dies zu einem instabilen Zustand, in dem die Pilotflamme u. U. verlischt. Justieren Sie, sofern erforderlich, die Pilotflamme eines jeden Brenners unter Befolgung der folgenden Prozedur:

1. Zünden Sie, sofern erforderlich, die Pilotflammen an.
2. Machen Sie die Pilotflammenjustageventile ausfindig, die Teil der Armatur sind, die die Pilotflammengaszufuhrrohre mit dem Gasverteiler des Brenners verbindet. Drehen Sie für jede der beiden Pilotflammen die Pilotflammenjustageschrauben nach links, um die Grösse der Pilotflamme zu vergrössern, oder nach rechts, um die Grösse der Pilotflamme zu verkleinern. Die Flamme sollte etwa 12 mm hoch sein, mit einer leicht gelben Spitze. Die Pilotflamme sollte maximal 19 mm hoch sein. Die Flamme ist zu hoch, wenn die gelbe Spitze schwarze Russstreifen produziert.

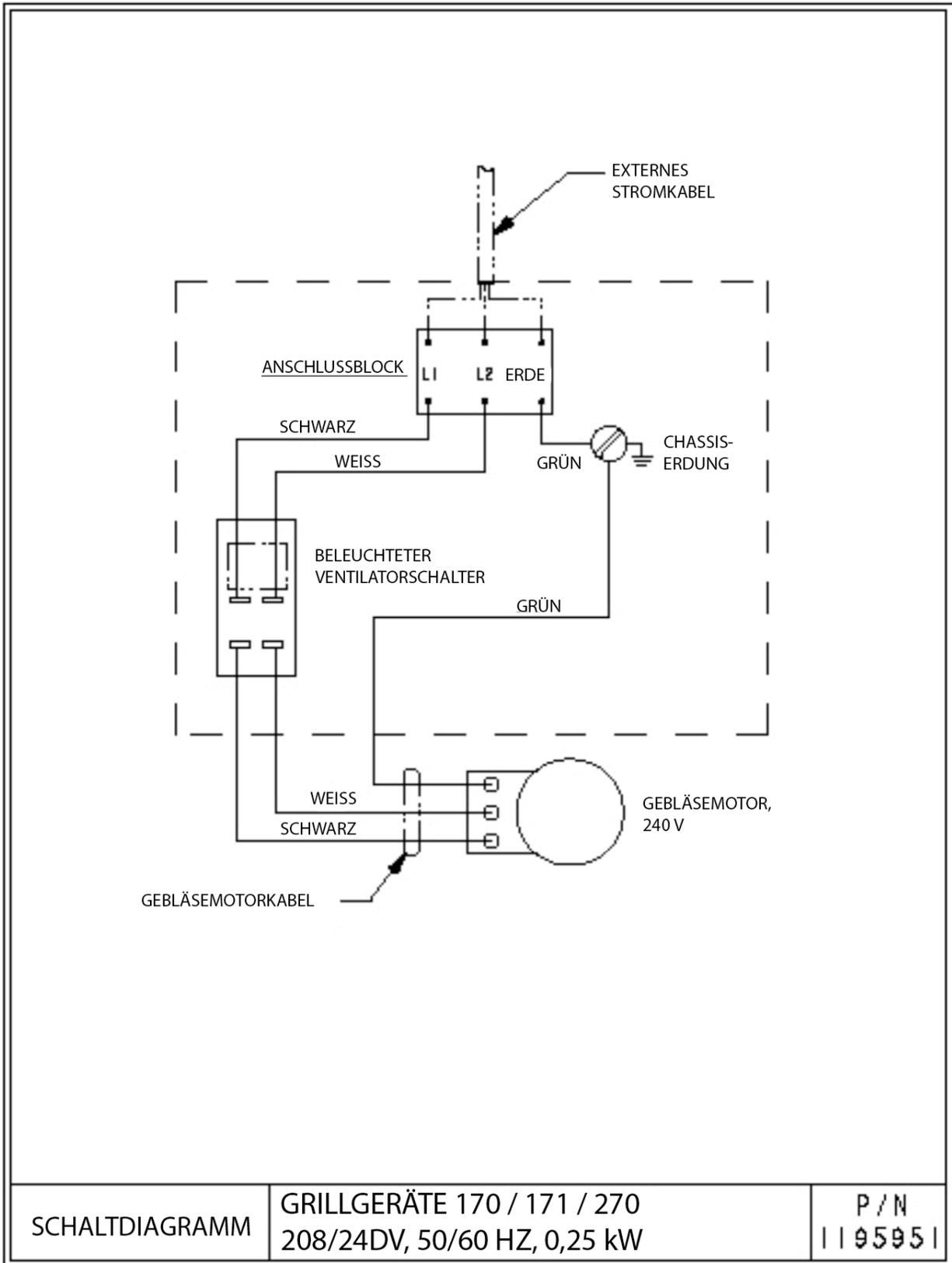
## JUSTAGE DER GRILLBRENNER

Um die Grillbrenner zu justieren, befolgen Sie Folgendes:

1. Entfernen Sie, um Zugang zur Brennerluftabschottung zu erhalten, die kleinen Siebe an der rechten und linken Seite des Grills.
2. Stellen Sie die Grillsteuerknöpfe voll AN (ON), um die Brenner zu zünden.
3. Lösen Sie für jeden der Brenner die zwei Schrauben, die die Luftabschottung halten.
4. Falls die Flamme eines Brenners bläst oder sich von den Öffnungen abhebt, schliessen Sie die Luftabschottung an der Vorderseite des Brenners, bis eine stabile Flamme erzielt wird. Falls die Flamme stattdessen eine gelbe Spitze hat, öffnen Sie die Luftabschottung, bis eine stabile Flamme erzielt wird.
5. Ziehen Sie die Schrauben, die die Luftabschottungen halten, wieder fest an.
6. Setzen Sie die kleinen Siebe wieder auf die Seiten des Grills auf.

Abb. 9

Schaltdiagramm des Grillgebläses



# INFRAROTGRILL

## freistehend



Ein mit dem Southbend Range Namen versehenes Produkt verinnerlicht das Beste an Haltbarkeit und Wartungsarmut. Wir sind uns jedoch alle bewusst, dass Ersatzteile und gelegentlicher professioneller Service u. U. erforderlich sein könnte(n), um die Lebenserwartung dieses Geräts zu verlängern. Wenden Sie sich bei Service-Bedarf, an ein zugelassenes Southbend Range Wartungsunternehmen oder Ihren Händler. Halten Sie, um Verwirrung zu vermeiden, immer die Modellnummer, die Seriennummer und den Typ Ihres Geräts parat.



Southbend  
1100 Old Honeycutt Road, Fuquay-Varina, NC 27526  
[www.southbendnc.com](http://www.southbendnc.com)