

Montage- und Betriebsanleitung



WHATCOM - CE

Rotisserie

Gasbefeuerte vertikale freistehende und Arbeitsplatten-Modelle; europäisches Modell

VERTIKALER WHATCOM-GASGRILL

WS-GVR-(6,10)-CE-(NG, LP)

WS-GVR-(6,10)-(DD)-(CT)-CE-(NG, LP)

WOOD  STONE

WOOD STONE CORPORATION

1801 W. Bakerview Rd.

Tel +1.360.650.1111

Bellingham, WA 98226 USA

Fax +1.360.650.1166

www.woodstone-corp.com

DOK.-NR. **M0183.07**

DATUM DER LETZTEN
ÜBERARBEITUNG **MARCH 2022**



INHALTSVERZEICHNIS

Vertikaler Whatcom-Grill CE	3
Vorsichts- und Warnhinweise	4
GVR-Spezifikationen	6
GVR-CT-Spezifikationen	7
Aufstellungsfreiräume	8
Installation	9
Versorgungsanschlüsse	10
Entlüftung	11
Gasspezifikationen	12
Schemazeichnung der Bauteile . .	14
Bedienelemente	15
Betrieb	16
Reinigung	17
Wartung	19
Optionale Räucherschale	20
Elektrische Schaltpläne	21
Eingeschränkte Garantie	23



MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN WOOD STONE WHATCOM VERTIKALEN GRILL

ORIGINALANLEITUNG

GASBEFEUERTER GRILL

GVR-(6,10)-(DD)-(CT)-CE-(NG, LP)

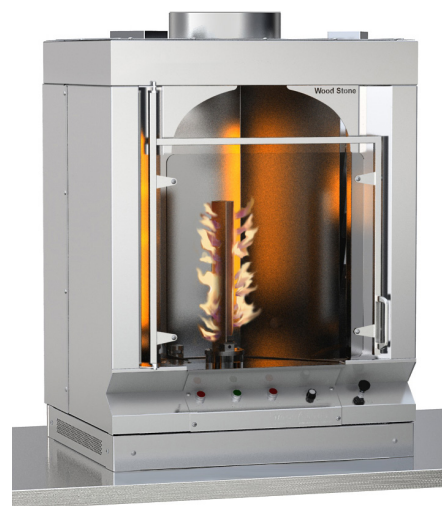
CE-MODELLE

FREISTEHENDE UND ARBEITSPLATTEN-MODELLE

WEITERE EXEMPLARE AUF ANFRAGE ERHÄLTICH



Abgebildet: GVR-10-CE



Abgebildet: GVR-10-CT-CE



**MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN
GASBEFEUERTEN WHATCOM-GRILL GVR-(6,10)-(DD)-(CT)-CE-(NG, LP)
VON WOOD STONE**

DIESE ANLEITUNG ZUR ZUKÜNFTIGEN BEZUGNAHME AUFHEBEN

Zusätzliche Exemplare dieser Anleitung sind auf woodstone-corp.com erhältlich.

VOR MONTAGE UND GEBRAUCH DIESES GERÄTS IST DIE GESAMTE ANLEITUNG ZU LESEN.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie den Grill aufstellen. Wenn die Anweisungen nicht befolgt werden, können Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar tödliche Verletzungen die Folge sein. Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden, um sich über eventuelle Installationsbeschränkungen oder die Notwendigkeit einer Inspektion der Grillinstallation in Ihrer Region zu informieren.

WARNUNG: Unsachgemäße Installation, Einstellung, Modifizierung, Instandhaltung/Reparatur oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Vor Installation oder Instandhaltung/Reparatur dieses Geräts sind die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durchzulesen.



DIESE GERÄTE SIND FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ UND DIE BEDIENUNG DURCH GESCHULTES PERSONAL VORGESEHEN. DIESES GERÄT MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONEN GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN. DIESES GERÄT MUSS MIT AUSREICHENDER ENTLÜFTUNG INSTALLIERT WERDEN, DAMIT IN DEM RAUM, IN DEM ES AUFGESTELLT WURDE, KEINE INAKZEPTABLEN KONZENTRATIONEN GESUNDHEITSSCHÄDLICHER STOFFE AUFTRETEN. ZUR GEWÄHRLEISTUNG EINER AUSREICHENDEN VERBRENNUNGSLEISTUNG ERFORDERT DIESES GERÄT EINE UNBEHINDERTE FRISCHLUFTZUFUHR; ES MUSS GEMÄSS GELTENDEN VORSCHRIFTEN IN EINEM AUSREICHEND ENTLÜFTETEN RAUM INSTALLIERT WERDEN. DIESES GERÄT MUSS MINDESTENS ALLE 12 MONATE ODER, WENN EINE INTENSIVE NUTZUNG ZU ERWARTEN IST, IN KÜRZEREN ABSTÄNDEN VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL GEWARTET WERDEN.

WICHTIG! Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasversorger, um eine Erklärung zu erhalten, wie Sie im Falle von Gasgeruch vorgehen müssen. Diese Erklärung muss gut sichtbar angebracht werden.



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung bedient werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung erhalten haben sowie sich über die damit verbundenen Gefahren im Klaren sind.

Kindern ist ein Spielen mit diesem Gerät zu untersagen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNUNG: Füllen Sie die erforderlichen Freiräume nicht mit Isolier- oder anderen Materialien.

**IM FALLE EINES STROMAUSFALLS DARF NICHT VERSUCHT WERDEN, DAS GERÄT IN BETRIEB ZU NEHMEN.
VOR REINIGUNG ODER WARTUNG DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT ABSCHALTEN.**

Es wird empfohlen, dass dieser Grill von autorisiertem Fachpersonal installiert, gewartet und gepflegt wird.

ZU IHRER SICHERHEIT: Kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern oder verwenden.

Den Bereich unter und um dieses Gerät frei von allen entzündlichen Materialien halten.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

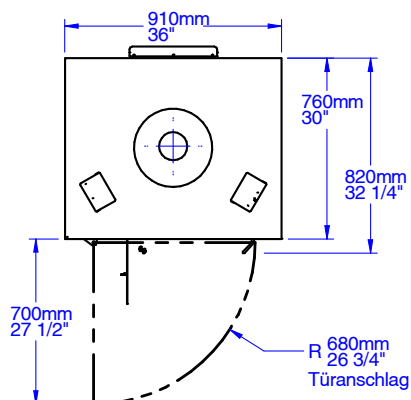
Gasbefeuerte Wood Stone-Grills wurden getestet und zugelassen.





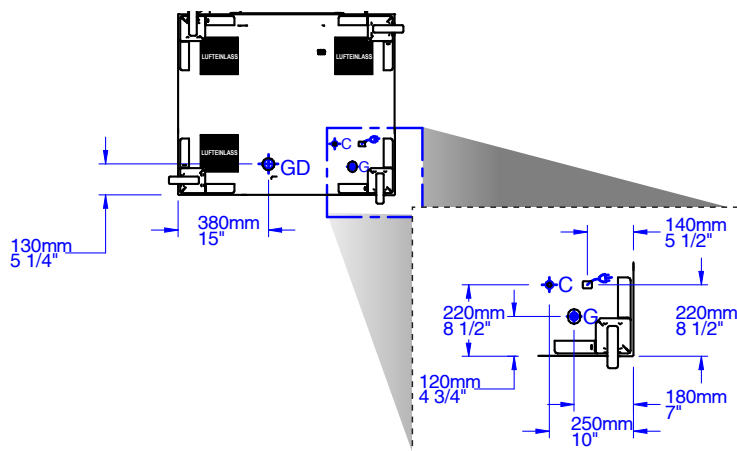
Abgebildet ist das Modell mit einer (1) Fronttür. Option mit zwei Türen (vorne/hinten) erhältlich.

Draufsicht



Ansicht von unten

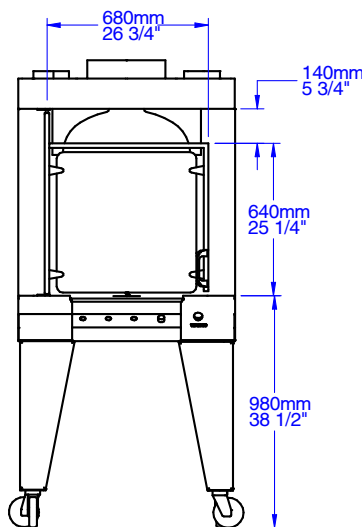
mit Versorgungsanschlüssen an der Unterseite
bei Modellen mit (optionaler) Hintertür



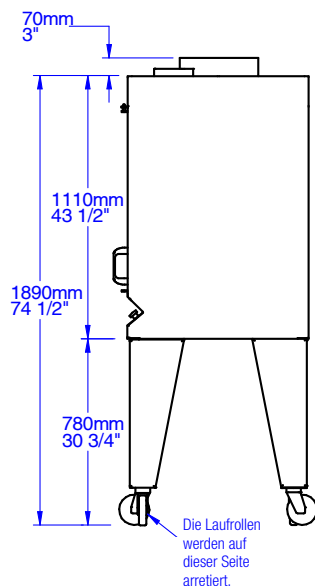
 Lufteinlass: Nicht verkleiden
oder überdecken

**Versandgewicht: 340 kg
750 lbs**

Vorderansicht

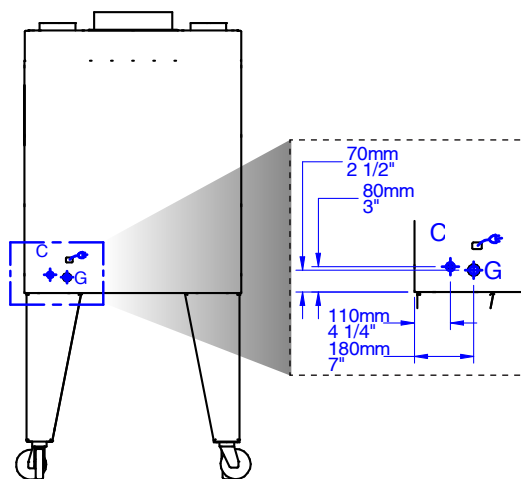


Seitenansicht



Rückansicht

mit serienmäßigen Versorgungsanschlüssen hinten



VERSORGUNGSLEITUNGEN – TECHNISCHE DATEN

Gas ϕ G

19 mm (3/4") FBSPT-Einlass

Siehe Gasspezifikationen auf
Seite 11 dieser Anleitung.

Maximaler Gaseingangsdruck

34 mbar (1/2 psi oder
14" Wassersäule)

Elektrik

230 VAC, 2 A, 50 Hz

Wasser

Einlass: 8 mm (1/4") ϕ C

Ablass: 40-mm(1-1/2")-Auslass ϕ GD

Alle Versorgungsanschlüsse befinden
sich auf der Rückseite oder Unterseite
des Geräts.

Bei der Installation ist auf das
Typenschild Bezug zu nehmen.

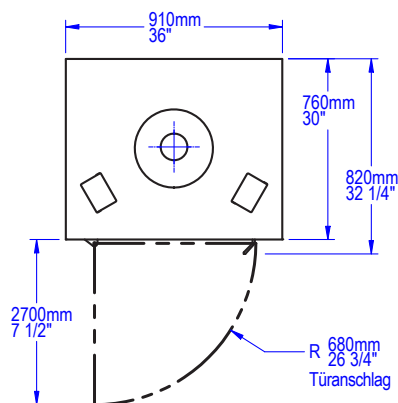
Entlüftung

Der Grill ist als Gerät des Typs A zugelassen und
kann mit einer zugelassenen Abzugshaube entlüftet
werden. Jegliche Entlüftung über die Abzugshaube
muss die baulichen Anforderungen eines Schachtes
für fettbeladene Luft erfüllen. Der Grill muss so
entlüftet werden, dass alle anwendbaren lokalen
und nationalen Vorschriften sowie die Auflagen der
zuständigen Behörden eingehalten werden. Weitere
Einzelheiten sind unter „Entlüftung“ zu finden.

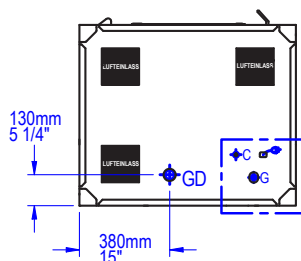


Abgebildet ist das Modell mit einer (1) Fronttür. Option mit zwei Türen (vorne/hinten) erhältlich.

Draufsicht



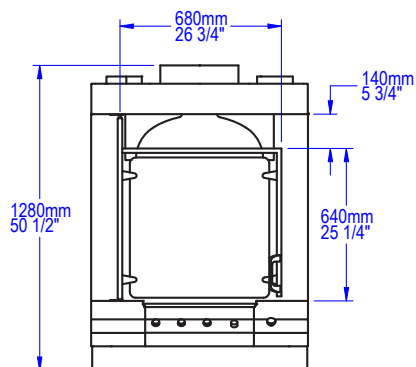
Ansicht von unten



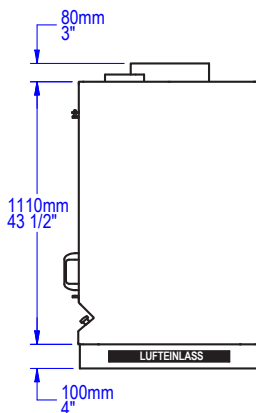
 Lufteinlass: Nicht verkleiden oder überdecken

**Versandgewicht: 272 kg
600 lbs.**

Vorderansicht

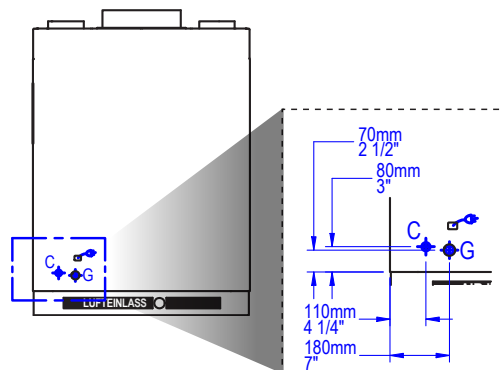


Seitenansicht



Rückansicht

mit serienmäßigen Versorgungsanschlüssen hinten



VERSORGUNGSLEITUNGEN – TECHNISCHE DATEN

Gas ϕ G

19 mm (3/4") FBSPT-Einlass

Siehe Gasspezifikationen auf Seite 11 dieser Anleitung.

Maximaler Gaseingangsdruck

34 mbar (1/2 psi oder 14" Wassersäule)

Elektrik

230 VAC, 2 A, 50 Hz

Wasser

Einlass: 8 mm (1/4") ϕ C

Ablass: 40-mm(1-1/2")-Auslass ϕ GD

Alle Versorgungsanschlüsse befinden sich auf der Rückseite oder Unterseite des Geräts.

Bei der Installation ist auf das Typenschild Bezug zu nehmen.

Entlüftung

Der Grill ist als Gerät des Typs A zugelassen und kann mit einer zugelassenen Abzugshaube entlüftet werden. Jegliche Entlüftung über die Abzugshaube muss die baulichen Anforderungen eines Schachtes für fettbeladene Luft erfüllen. Der Grill muss so entlüftet werden, dass alle anwendbaren lokalen und nationalen Vorschriften sowie die Auflagen der zuständigen Behörden eingehalten werden. Weitere Einzelheiten sind unter „Entlüftung“ zu finden.



FREIRÄUME

VORDERSEITE

- **914 mm (3')** für den Türanschlag und den Zugang des Benutzers vorsehen.

SEITEN

- Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Grills und **brennbaren** Elementen beträgt **152 mm (6")**.
- Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Grills und **nicht brennbaren** Elementen beträgt **0 mm**.

RÜCKSEITE

- Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Grills und **brennbaren** Elementen beträgt **152 mm (6")**.
- Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Grills und **nicht brennbaren** Elementen beträgt **0 mm**.

BODEN

- Aufstellung nur auf **nicht brennbaren** Böden.

MODELLE MIT OPTIONALER TÜR HINTEN – RÜCKSEITE

(Modellnummer enthält „-DD“)

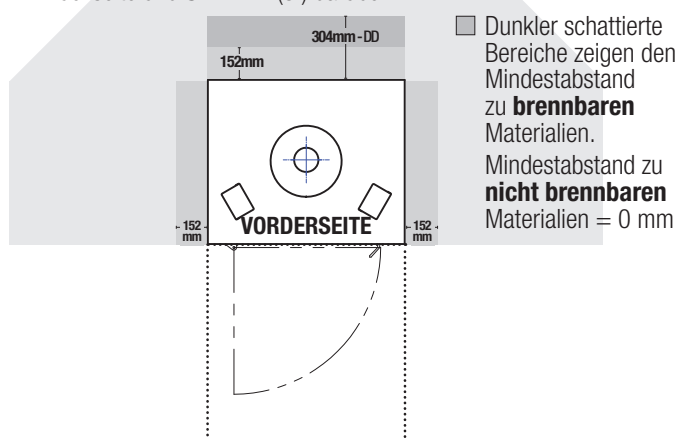
- Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Grills und **brennbaren** Elementen beträgt **304 mm (12")**.
- Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Grills und **nicht brennbaren** Elementen beträgt **0 mm**.
- Es sind jedoch **914 mm (3')** auf der Rückseite für den Türanschlag und den Zugang des Benutzers vorzusehen.

WARTUNGSZUGANG

Arbeitsplattenmodelle müssen rundum und über dem Gerät zugänglich sein (siehe Bild unten).

Geräte mit Laufrollen müssen völlig frei von Hindernissen rollen können, um den Zugang zu ermöglichen (siehe Bild unten).

- Alle Hindernisse im heller schattierten Bereich müssen für den Servicezugang entfernt werden können: **914 mm (3')** von den Seiten und der Rückseite und **914 mm (3')** darüber.



- Den Bereich innerhalb der gestrichelten Linien **914 mm (3')** offen lassen, um das Schwenken der Tür und den Zugang des Benutzers zu ermöglichen. Auch bei Modellen mit als Option erhältlichen zwei Türen ist dieser Zugang von **914 mm (3')** erforderlich.

Dieses Gerät ist nicht für die Befestigung an einer Installationswand vorgesehen.

WARNUNG: Füllen Sie die erforderlichen Freiräume nicht mit Isolier- oder anderen Materialien.



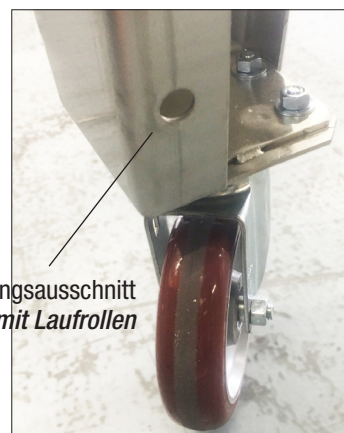
MIT LAUFROLLEN AUSGESTATTETE GRILLS

Die Versorgungsanschlüsse sollten so ausgeführt werden, dass der Grill für Service- und Wartungszwecke mobil ist.

HINWEIS FÜR DEN MONTEUR: DIE AUSRÜSTUNG MUSS GESICHERT WERDEN

Es müssen geeignete Mittel vorgesehen werden, um die Bewegung des Geräts zu begrenzen, ohne dass diese vom Anschlussstück und der Schnelltrennvorrichtung oder den dazugehörigen Rohrleitungen abhängt. Verwenden Sie den Ausschnitt am linken hinteren Bein des Grillgehäuses, um die Sicherungsvorrichtung(en) zu befestigen (siehe Foto rechts).

Sicherungsausschnitt
Modelle mit Laufrollen

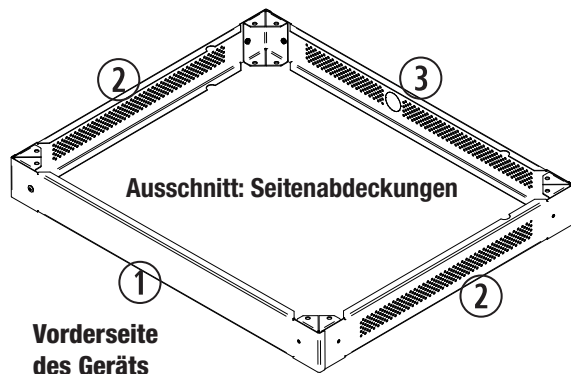


ARBEITSPLATTENMODELLE

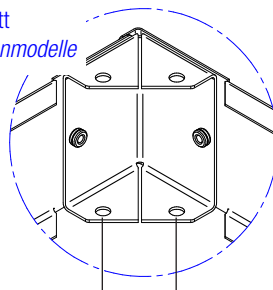
SO BEFESTIGEN SIE DEN GRILL AUF DER ARBEITSPLATTE

- ☐ Entfernen Sie die Seitenabdeckungen an der Unterseite des Geräts, um Zugang zu den Standbeinen zu erhalten.
- ☐ Befestigen Sie das Gerät mithilfe der 9,5-mm(3/8")-Bohrungen an der Unterseite jedes Standbeins an der Arbeitsplatte.
- ☐ Bringen Sie die Abdeckungen wieder an.

HINWEIS: ALLE SEITEN UND DIE OBERSEITE DES GERÄTS MÜSSEN FÜR WARTUNGSARBEITEN LEICHT ZUGÄNGLICH SEIN.



Eckausschnitt
Arbeitsplattenmodelle



Vorgebohrte Löcher in
Schränkfüßen zur Sicherung des Geräts



FAS: Siehe Abschnitt GAS-SPEZIFIKATIONEN

ELEKTRISCHE DATEN: 230 VAC 2 A, 50 Hz

Elektrische Erdung: Das Gerät nur an eine geerdete 3-polige Steckdose anschließen.

Einen Trennschalter vorsehen: Dieses Gerät muss mit einem Trennschalter in der Spannungsversorgung versehen werden, der alle Leiter unterbricht, damit das Gerät vollständig von der Spannungsversorgung abgetrennt werden kann.

WASSER: Kaltwasserzufuhr zum 8-mm(1/4")-Wasseranschluss (Buchse) auf der Rückseite des Grills. Das Gerät an eine Wasserversorgung mit einem Druck von 207-620 Kpa (30-90 psi) anschließen.

ABLASS: An der Unterseite des Grills ist ein 40-mm(1-1/2")-Ablassrohr vorgesehen. Dieser Auslass muss mit einer indirekten Abwasserleitung verbunden sein und einen Ablass über einen Luftspalt gemäß allen geltenden Sanitärvorschriften ermöglichen.

Die indirekte Abwasserleitung muss über einen Luftspalt in ein Abflusssystem münden, das an einem Fettabscheider angeschlossen ist.

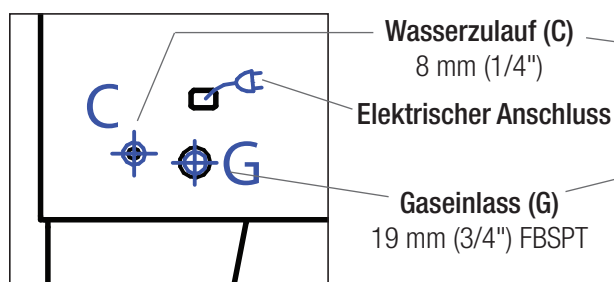
Dieses Gerät muss mit einer zugelassenen Rückflussverhinderungsvorrichtung (von anderen Anbietern) installiert werden, die den örtlichen und nationalen Sanitärvorschriften entspricht.

Bei Arbeitsplattenmodellen kann die indirekte Abwasserleitung durch die Arbeitsplatte hindurch verlegt werden. Alternativ dazu kann ein Abflusskrümmer von 40 mm (1-1/2") (erhältlich in jedem Baumarkt) anstelle des mitgelieferten geraden Anschlussstücks auch an der Seite oder Rückseite des Geräts herausgeführt werden. Bei Verwendung des Krümmers muss der Monteur das entsprechende Loch in die Seite oder Rückseite des Grills schneiden.

ANSCHLUSSPOSITIONEN FÜR VERSORGUNGSLEITUNGEN

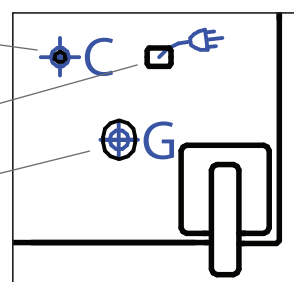
Rückansicht

Standardanordnung der Versorgungsleitungen



Ansicht von unten

Optionale Anordnung der Versorgungsleitungen





Wood Stone-Grills müssen gemäß den geltenden nationalen, regionalen und lokalen Vorschriften für Geräte dieser Art entlüftet werden; die Rauchabzugspläne mit der zuständigen Behörde absprechen, bevor mit der Installation fortgefahren wird.

Die obige Aussage ist in jedem Fall zu beachten. Darüber hinaus empfiehlt die Wood Stone Corporation die folgenden Rauchabzugsoptionen:

- Dieser Wood Stone-Grill muss als ein Gerät des Typs A (ohne Rauchgasanschluss) entlüftet werden, das für die Installation unter einer Abzugshaube (Haube) vorgesehen ist. Die Abzugshaube muss an ein für Fett geeignetes Abzugssystem angeschlossen werden. Das Rauchabzugssystem muss gemäß allen relevanten Vorschriften für gewerbliche Küchenmaschinen, die fetthaltige Luft und Rauch erzeugen, konzipiert und installiert werden. Entsprechende Auskünfte sind bei den zuständigen Behörden einzuholen. Der Luftstrom muss gemäß den Anforderungen des Abzugshaubenherstellers und den lokalen Vorschriften eingestellt werden.

WOOD STONE EMPFIEHLT, DASS DER BETREIBER DIE INSPEKTION, WARTUNG UND REINIGUNG DER ABZUGSHAUBE GEMÄSS DEN ANGABEN/ANFORDERUNGEN DES ABZUGSHAUBENHERSTELLERS DURCHFÜHRT.

VERRIEGELUNGSSYSTEM

Möglicherweise sind bestimmte Vorschriften zur Verriegelung des Grills oder seiner Gasversorgung mit dem Rauchabzugssystem zu beachten. Bei den zuständigen Behörden nachfragen.



ERDGAS (NG)

Gasversorgung und -druck

WS-GVR-(6,10)-(CT)-(DD)-CE-NG

Gasgruppe nach EN 437		I _{2H}	I _{2ELL}	I _{2EK}
Deklarierte Eingangsleistung (kW)		33,7	33,7	28
Einlassdruck (mbar)		20	20	25
Deklarierte Druck am Gasventilausslass (mbar)	Infrarotbrenner SV-2, 3	12,5	12,5	12,5
	Heizstrahlbrenner SV-1	8,7	8,7	8,7

ZULASSUNGEN

G25.3 bei 25 mbar - I_{2EK} - NL

G20 bei 20 mbar - I_{2H} - AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, SE, CH, GR, EE, LV, SI, HR, SK und CZ

G25 bei 25 mbar - I_{2L} - HU

G20 bei 25 mbar - I_{2HS} - HU

G20 bei 20 mbar - I_{2ELL} - DE

PROPANGAS (LP)

Gasversorgung und -druck

WS-GVR-(6,10)-(CT)-(DD)-CE-LP

Gasgruppe nach EN 437		I _{3B/P}	I _{3B/P}	I _{3P}
Deklarierte Eingangsleistung (kW)		40,5	40,5	38,0
Einlassdruck (mbar)		30/37*	50*	30/37/50*
Deklarierte Druck am Gasventilausslass (mbar)	Infrarotbrenner SV-2, 3	25	25	25
	Heizstrahlbrenner SV-1	22,5	22,5	22,5

ZULASSUNGEN

G31 bei 37 mbar* - I_{3P(37)} - FI, DE, GR, IE, HR, LU, NL, PL, SK, SI, ES, CH, CY

G31 bei 50 mbar* - I_{3P(50)} - CY, CZ, MT, SK

G30 bei 30 mbar - I_{3B/P(30)} - BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR

G30 bei 50 mbar* - I_{3B/P(50)} - AT, DE, HU, SK, CH

*** Propangas (LP): Der maximale Gaseingangsdruck zum Grill nach dem externen Regler darf 34 mbar (14" Wassersäule oder 1/2 psi) nicht überschreiten.**

**GASANSCHLUSS**

Die Gasregelventile, mit denen die Brenner betrieben werden, befinden sich hinter den hinteren Wartungsplatten. SV-1 dient der Regelung des Feuersäulenbrenners. Der Verteilerdruck wird am Auslassanschluss des Gasventils SV-1 geprüft.

SV-2 und SV-3 regeln den linken und rechten Infrarot(IR)-Brenner. Der Verteilerdruck wird an der Auslassöffnung der einzelnen Gasventile geprüft.

Die Brennerverteiler-Druckwerte wurden im Werk eingestellt und geprüft. Diese Druckwerte können durch verschiedene Faktoren beeinflusst werden. Daher müssen die einzelnen Brenner-Verteilerdruckwerte getestet und die Ventile nach Bedarf justiert werden, um die erforderlichen Druckwerte zu erhalten.

Wood Stone-Grills sind mit einem Gasanschluss der Größe 19 mm (3/4") FBSPT (Innengewinde) ausgestattet. Lassen Sie die Verbindung von einem zugelassenen Gasinstallateur vornehmen und alle Armaturen und Rohrverbindungen auf Dichtheit prüfen. Es müssen zugelassene Gasleck-Detektoren (Seifenlösung oder gleichwertig) über und um die Anschlüsse und Rohrverbindungen eingesetzt werden. **KEINE FLAMME ZUR LECKPRÜFUNG VERWENDEN!**

Alle Gasleitungen zum Grill müssen über einen minimalen Innendurchmesser von 19 mm (3/4") verfügen, einschließlich aller Armaturen und Absperrhähne, bei denen es sich um Hauptstromventile handeln muss.

Wood Stone empfiehlt, dass der Grill mit einem separaten, manuellen Absperrhahn ausgestattet wird, der zwischen dem Grill und der Hauptgasversorgung angebracht wird, und dass dieser Absperrhahn (von Dritten geliefert) leicht zugänglich ist. Wood Stone empfiehlt auch, dass die Brenner und Gasleitungsanschlüsse dieses Geräts in regelmäßigen Intervallen von professionellen Wartungsfirmen für Gasgeräte inspiziert und gewartet werden.

Erdgas (NG): Der maximale Gaseingangsdruck darf nicht höher als 34 mbar (14" Wassersäule oder 1/2 psi) sein.

Propangas (LP): Der maximale Gaseingangsdruck zum Grill nach dem externen Regler (falls verwendet) darf nicht höher als 34 mbar (356 mm Wassersäule oder 1/2 psi) sein.

GASEINGANGSDRUCK

Für mit Erdgas betriebene Grills wird ein Eingangsdruck von 17,5–25 mbar (7 bis 10" Wassersäule) empfohlen, um eine optimale Leistung des Grills zu gewährleisten. Ein Gaseingangsdruck unterhalb dieses Bereichs beeinträchtigt die Leistung des Grills. Je niedriger der Druck, desto stärker die negativen Auswirkungen. Wenn der Gasversorgungsdruck größer als 34 mbar (356 mm Wassersäule oder 1/2 psi) ist, ist ein externer Regler (von Dritten geliefert) **ERFORDERLICH**, um das Gasdruck auf den zulässigen Bereich zu drosseln. Probleme durch zu niedrigen oder zu hohen Gasdruck sind Installationsprobleme, die nicht von der Garantie gedeckt sind.

Für mit Propan betriebene Grills wird ein Eingangsdruck von 17,5–25 mbar (7 bis 10" Wassersäule) empfohlen, um eine optimale Leistung des Grills zu gewährleisten. Ein Gaseingangsdruck unterhalb dieses Bereichs beeinträchtigt die Leistung des Grills. Je niedriger der Druck, desto stärker die negativen Auswirkungen. Wenn der Gasversorgungsdruck größer als 34 mbar (356 mm Wassersäule oder 1/2 psi) ist, ist ein externer Regler (von Dritten geliefert) **ERFORDERLICH**, um das Gasdruck auf den zulässigen Bereich zu drosseln. Probleme durch zu niedrigen oder zu hohen Gasdruck sind Installationsprobleme, die nicht von der Garantie gedeckt sind.

Bei allen Installationen sind für die Bemessung der Gasleitung zum Grill bewährte Praktiken anzuwenden. Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen alle Gasleitungen und Armaturen, die zum Grill führen, einen Innendurchmesser haben, der gleich oder größer ist als der des Gasanschlusses des Grills. Es ist außerdem darauf zu achten, dass ein leicht zugänglicher Absperrhahn (von Dritten geliefert) gemäß allen anwendbaren Bestimmungen in der Nähe des Grills eingebaut wird. Absperrhähne müssen Hauptstromventile sein und dürfen die Gasleitung nicht drosseln/einengen.

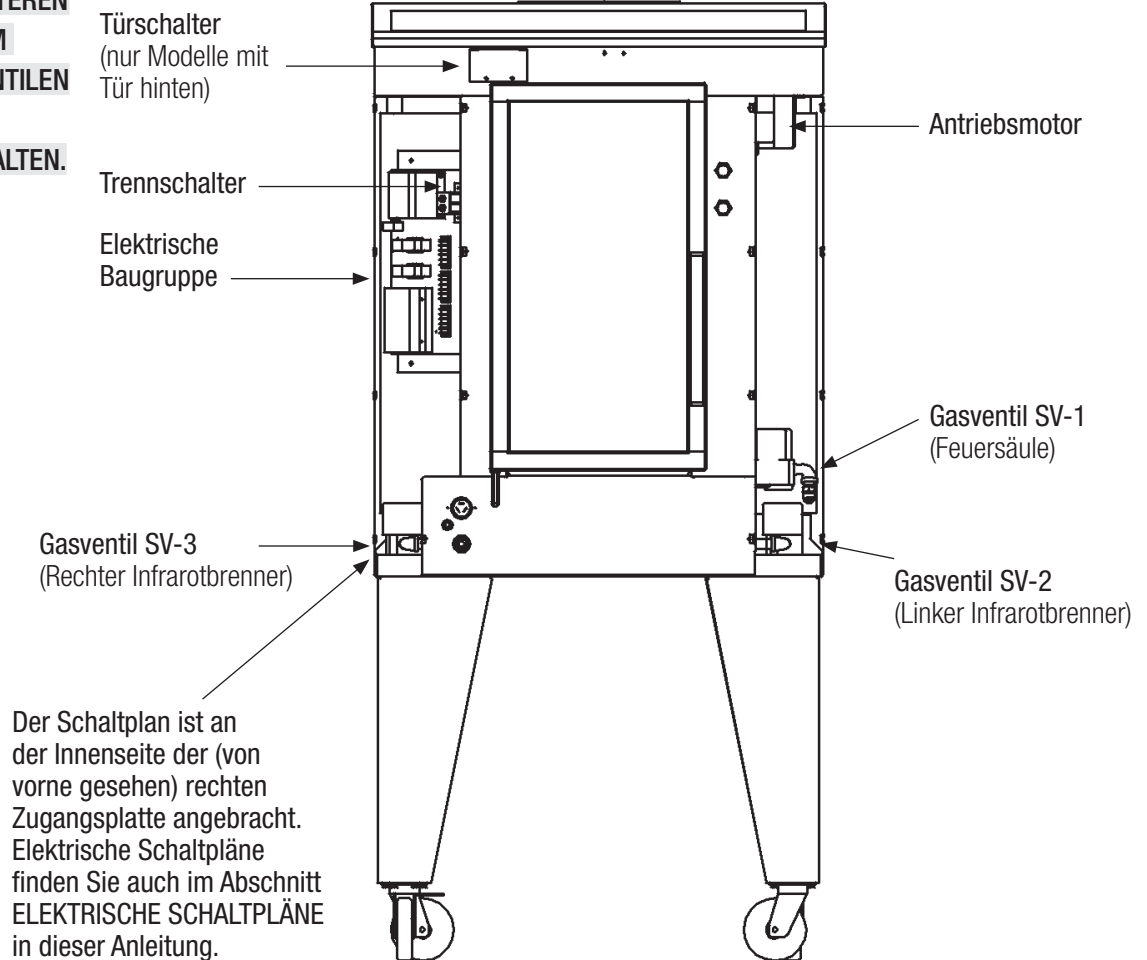
Verwenden Sie eine für diese Anwendung zugelassene biegsame Leitung und eine Schnelltrennvorrichtung der richtigen Größe. Bei Verwendung eines flexiblen Anschlussstücks muss sichergestellt werden, dass die Ausführung den Leitungsdurchmesser nicht verringert bzw. dass keine andere Drosselung auftritt. Grillprobleme aufgrund von falsch bemessenen Leitungen, ungeeigneten Absperrhähnen, zu kleinen Anschlussstücken oder anderen Mängeln in der Ausführung der Gasversorgung oder Installation sind nicht von der Gerätegarantie gedeckt.

Arbeitsplattenmodelle können bei Bedarf fest verrohrt werden.



**ENTFERNEN SIE DIE HINTEREN
ECKVERKLEIDUNGEN, UM
ZUGANG ZU DEN GASVENTILEN
UND ELEKTRISCHEN
KOMPONENTEN ZU ERHALTEN.**

**Die hinteren
Eckverkleidungen
müssen für Reparatur-
und Wartungsarbeiten
abnehmbar bleiben.**
Abbildung mit optionaler
Tür hinten





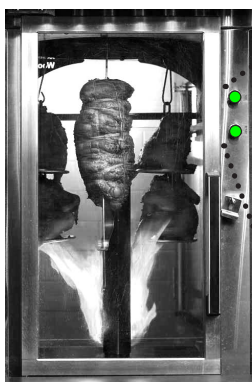
VORDERE BEDIENELEMENTE



START - STOPP - TIPPBETRIEB - IR - WASSER

HINWEIS: Durch Drücken der **ROTEN** Stopptaste wird die Trommeldrehung gestoppt und die Brenner werden ausgeschaltet.

HINTERE BEDIENELEMENTE (MIT OPTIONALER TÜR HINTEN)



← Tippbetrieb

← Start

HINWEIS: Durch Öffnen der hinteren Tür (falls vorhanden) wird die Trommeldrehung gestoppt und die Brenner werden ausgeschaltet.

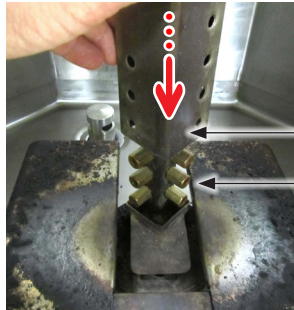
Zusätzliche Bedienelemente befinden sich bei Modellen mit optionaler Tür hinten auf der Rückseite rechts oben von der Tür.



1. Vergewissern Sie sich, dass alle Versorgungsleitungen angeschlossen sind, das Gerät unter einer Abzugshaube des Typs 1 installiert ist und der Ventilator der Abzugshaube eingeschaltet ist.



Ablass-
Standrohr



Feuersäulenschutz
Feuersäule



2. Installieren Sie das Ablass-Standrohr im Abfluss des Grills.
3. Stellen Sie sicher, dass der Feuersäulenschutz über dem Feuersäulenbrenner installiert ist.
4. Bringen Sie die Reflektorplatten für den Infrarotbrenner unten am linken und rechten Infrarotbrenner an.
5. Drehen Sie den Wasserknopf an der Vorderseite, um das Wasserbad zu füllen, bis das Wasser aus den Löchern im Ablass-Standrohr abzulaufen beginnt. Reduzieren Sie dann den Durchfluss auf ein Rinnsal, während das Gerät in Betrieb ist. Das Wasserbad muss gefüllt sein, um Hitzeschäden am Grillgehäuse zu vermeiden. Außerdem vereinfacht das Wasser die Reinigung. Das erwärmte, fließende Wasser transportiert das Fett leicht und sicher aus dem Schrank und in den Abfluss (der an einem Fettabscheider angeschlossen sein muss).
6. Bei **AUSGESCHALTETEM** Grill können Sie das Gerät von der Tür hinten (falls vorhanden) oder von vorne beladen. **UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, NIEMALS IN DEN GRILL GREIFEN, WENN DIESER IN BETRIEB IST.** Beladen Sie die Spieße und hängen Sie sie in die Trommel oben im Innern des Grills. Das Gesamtgewicht aller Spieße darf 45 kg (100 lbs) nicht überschreiten. Hängen Sie die Spieße so auf, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist. Verwenden Sie die Taste **TIPPBETRIEB** (grüne Taste in der Nähe der Mitte der Frontplatte), um die Trommel beim Einhängen der Spieße zu drehen. Geräte mit einer Tür hinten verfügen zudem über eine Taste **TIPPBETRIEB** auf der Rückseite neben der Tür. Die Trommel dreht sich nur, solange die Taste gedrückt ist – lassen Sie die Taste los, um die Drehung zu stoppen. Bei Verwendung der Funktion **TIPPBETRIEB** zünden die Brenner nicht.
7. Drücken Sie die **START**-Taste (grüne Taste auf der linken Seite), um die mittlere Feuersäule zu zünden und die Drehung automatisch zu starten. Die Infrarotbrenner werden gezündet und laufen entsprechend der Einstellung des **IR-TIMER-KNOPFS** mit einer Leistung von 0–100 %. Der Timer ist als Prozentsatz von 10 Minuten kalibriert, d. h. 60 % = 6 Minuten EIN, gefolgt von 4 Minuten AUS. Durch Drehen des **IR-TIMER-KNOPFS** im Uhrzeigersinn erhöht sich der Prozentsatz der Zeit, während der der Brennerzyklus eingeschaltet bleibt. Bei Geräten mit einer Tür hinten gibt es außerdem eine **START**- und **TIPPBETRIEB**-Taste auf der oberen Rückseite rechts neben der Tür. **Warten Sie immer 5 Minuten, bevor Sie die Brenner erneut zünden.**
8. Der Grill wird standardmäßig mit einer Vielzahl von Spießen und Zubehörteilen geliefert, darunter Geflügelhauben, Kleinteilspießen und Rippen-/Fleischhaken.

Modelle mit zehn Spießen: Es gibt zehn (10) Spießpositionen (Stationen). An jeder Station können bis zu drei (3) Geflügelhauben aufgehängt werden. Aus Platzgründen kann Geflügel jedoch nicht an angrenzenden Stationen gegart werden. Damit hat der Grill eine Kapazität von (15) Stück Geflügel.

Modelle mit sechs Spießen: Es gibt sechs (6) Spießpositionen (Stationen). An jeder Station können bis zu drei (3) Geflügelhauben aufgehängt werden. Damit hat der Grill eine Kapazität von (18) Stück Geflügel.

WS-Grills werden gemäß den Hygieneanforderungen großer gasbefeuerter Küchenmaschinen konzipiert und getestet, um das Ansteckungs-, Infektions-, Krankheits- und Verletzungsrisiko infolge des Konsums verunreinigter Speisen zu eliminieren oder zu minimieren.

**ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG DES INNENRAUMS DES GRILLSCHRANKS**

Siehe nächste Seite für eine illustrierte Version dieser Anweisungen.

- ☐ Das Ablassrohr herausziehen und das Wasser in den Abfluss fließen lassen.
- ☐ Die beiden Reflektoren der Infrarot (IR)-Brenner unten an jeder Seite des Infrarotbrenners zum Reinigen entfernen.
- ☐ Den mittleren Feuersäulenschutz gerade nach oben von der Feuersäule abheben.
 - ☐ Bei Bedarf abkratzen und dann von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
- ☐ Mit einem warmen, feuchten Tuch alle Fettrückstände im Gehäuse abwischen.
- ☐ Dann mit einem sauberen, trockenen Tuch die Oberfläche trocknen und polieren.

WICHTIG: Keine Flüssigkeit auf die mittleren Feuersäulendüsen, die seitlichen Infrarotbrenner oder die Zünder gelangen lassen.

- ☐ Die Infrarotbrenner oder Düsen dürfen weder abgewischt noch besprüht werden.
- ☐ Die Zünder oben auf jedem Brenner weder berühren noch versuchen, sie zu reinigen.
- ☐ Der Feuersäulenschutz muss zum Reinigen von der mittleren Feuersäule abgehoben werden. **HINWEIS:** Die Feuersäule darf nicht abgewischt oder an Ort und Stelle gereinigt werden, da die Düsen sonst verstopfen. Die korrekte Vorgehensweise besteht darin, den Feuersäulenschutz immer von der mittleren Säule zu entfernen und dann manuell zu reinigen. Achten Sie beim Austauschen des Feuersäulenschutzes darauf, dass die Löcher korrekt auf die Düsen ausgerichtet sind.

REINIGUNG DER AUSSENSEITE DES GRILLGEHÄUSES

- ☐ Alle frei zugänglichen Grilloberflächen sollten bei Bedarf (oder täglich) mit einer zugelassenen milden Reinigungslösung abgewischt werden.
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine überschüssige Flüssigkeit in die Schalter oder Bedienelemente gelangt.
- ☐ Hartnäckige Rückstände können mit einem nicht-metallischen Scheuerschwamm entfernt werden.
- ☐ Scheuern Sie Edelstahl in Richtung der Maserung, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

REINIGUNG DER SCHEIBEN

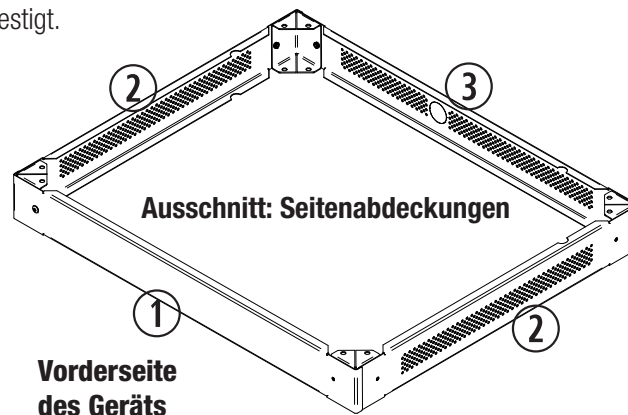
Mit heißem Seifenwasser lassen sich die meisten Fettspritzer entfernen. Verwenden Sie zum Reinigen der Scheibe dann einen geeigneten Glasreiniger. **Keine** Scheuermittel oder Pads für die Glastüren verwenden.

REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Alle Zubehörteile des Grills (Spieße, Gabeln usw.) sollten zwischen den Einsätzen mit einem zugelassenen milden Reinigungsmittel, heißem Wasser und Desinfektionsmittel gereinigt werden. Diese Teile können aber auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG UNTER ARBEITSPLATTENMODELLEN

Die 10 cm (4") dicken Abdeckplatten an der Unterseite des Geräts können in dieser Reihenfolge abgenommen werden: vorne, an den Seiten und dann hinten. Jede der vier Platten ist mit zwei Schrauben befestigt.

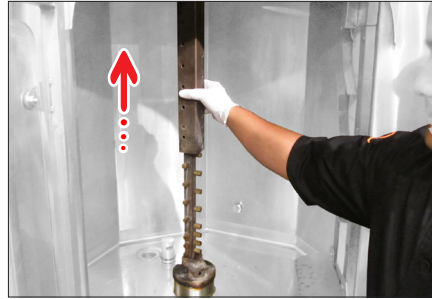




ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG



Abluss-Standrohr herausheben



Feuersäulenschutz vollständig vom Feuersäulenbrenner abnehmen



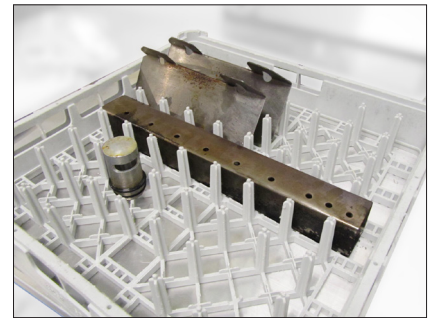
Die beiden IR-Brennerreflektoren anheben und herausziehen.



Bei starken Verschmutzungen die Teile auf ein Blech außerhalb des Grills legen.



Verschmutzungen mit einem Spachtel abkratzen.



Die Teile in der Geschirrspülmaschine oder mit einem zugelassenen Geschirrspülverfahren (waschen, spülen, desinfizieren) von Hand in der Spüle reinigen.



NICHT die Feuersäulendüsen abwischen.



NICHT die Infrarotbrenner abwischen.



NICHT die Zünder abwischen.

Ablagerungen mit einem Spachtel vom Sockel der Feuersäule abkratzen.



KEINE Ablagerungen in die Löcher am Feuersäulensockel eindringen lassen.

**ROUTINEMÄSSIGE VORBEUGENDE WARTUNG**

- ☐ Den Grill täglich wie oben beschrieben reinigen.
- ☐ Regelmäßig den festen Sitz der Schalter und Glasbefestigungsteile prüfen.
- ☐ Lose Schalterblenden oder Befestigungselemente nach Bedarf wieder festziehen.
- ☐ Regelmäßig den Zustand des Netzkabels prüfen.
- ☐ Beachten Sie die Empfehlungen des Abzugshaubenherstellers für Inspektion, Wartung und Reinigung.

FEHLERBEHEBUNG UND REPARATUR**WENN PROBLEME MIT DEM GRILL AUFTRETEN ...**

- ☐ Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel fest mit dem Grill und einer funktionierenden Steckdose verbunden ist.
- ☐ Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr zum Grill angeschlossen und eingeschaltet ist.
- ☐ Vergewissern Sie sich, dass das Abzugssystem eingeschaltet ist.

Wenn der Grill immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Händler.



Die **GVR-Räucherschale** ist eine als Zusatzausstattung erhältliche Edelstahlschale mit zwei Fächern, die für die Raucherzeugung im Whatcom GVR entwickelt wurde. Sie wird auf dem Boden des gasbefeueren Grills auf einer der beiden Seiten der Feuersäule angebracht. Die Räucherschale dient als Geschmacksverstärker und verleiht dem Grillgut das unverwechselbare Aroma eines Holzfeuers.

Die GVR-Räucherschale ist so konzipiert, dass maximal ca. 2,3 kg (0,5 lbs) Holzspäne zur Raucherzeugung verwendet werden können. Bei richtiger Handhabung dauert die Raucherzeugung etwa 45 Minuten bis 1 Stunde, bevor Holz nachgelegt werden muss.

VORSICHT: Die Abdeckungen der Räucherschalen außer beim Nachfüllen nicht entfernen.

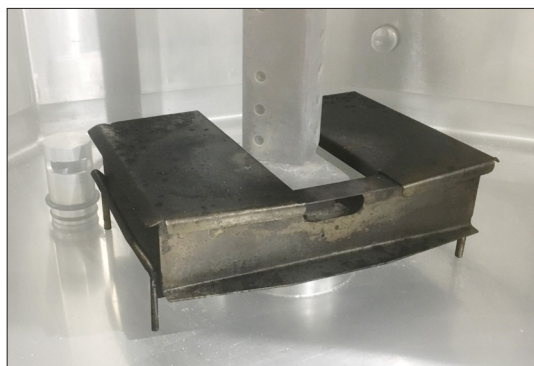
REINIGUNG

Die Abdeckungen der linken und rechten Seitenschale entfernen und das eingebrannte Fett abkratzen. **VORSICHT:** Beachten Sie, dass die Räucherschale und ihr Inhalt sehr heiß sind. Isolierte Handschuhe verwenden.

Die Abdeckungen können mit einem Ofenreiniger gereinigt werden, wobei die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu beachten ist.

ENTLEEREN DER RÄUCHERSCHALE

- ☐ Die linke und die rechte Abdeckung abnehmen. **VORSICHT:** Beachten Sie, dass die Räucherschale und ihr Inhalt sehr heiß sind. Isolierte Handschuhe verwenden.
- ☐ Das Unterteil des Geräts aus dem Grill herauschieben.
- ☐ Die Asche in einen Metallbehälter mit einem eng passenden Deckel geben.



ASCHE WIE FOLGT ENTSORGEN:

1. Die Asche in einen Metallbehälter mit einem eng passenden Deckel geben.
2. Den geschlossenen Aschebehälter auf einem nicht brennbaren Bodenbelag oder den Erdboden stellen.
3. Den geschlossenen Aschebehälter abseits von brennbaren Materialien abstellen, bevor er endgültig entsorgt wird.
4. Die Asche solange im geschlossenen Behälter aufbewahren, bis die Glut vollständig abgekühlt ist. Die Asche kann danach sicher entsorgt werden.

Die Wood Stone-Ascheschaufel aus Edelstahl und ein Aschenwagen-Entsorgungssystem mit zwei Kammern ermöglichen eine sichere und praktische Entsorgung der Asche. Datenblätter können auf der Wood Stone-Website unter „Werkzeug und Zubehör“ angezeigt werden.

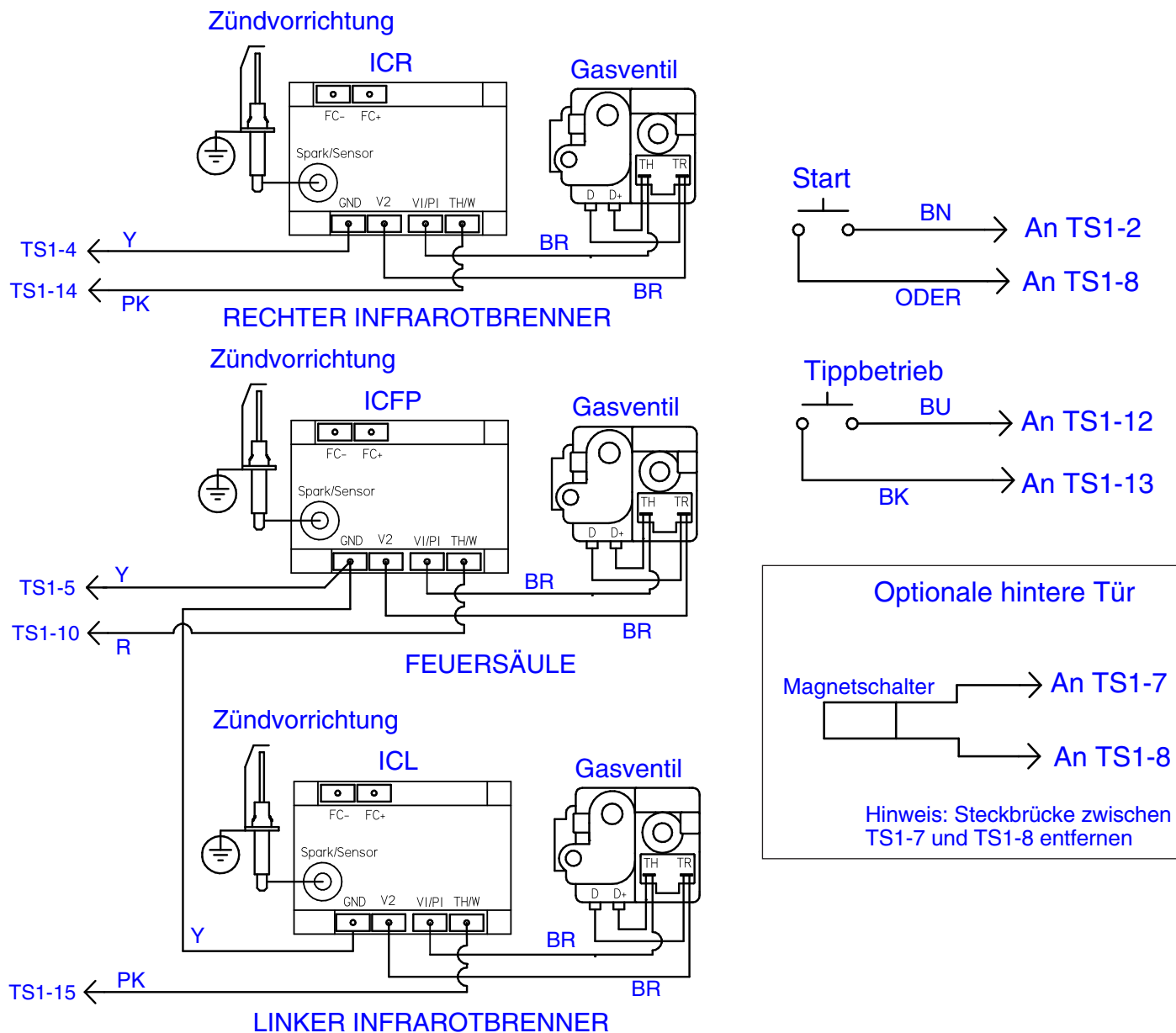




Diese Schaltpläne finden Sie auch auf der Innenseite der antriebsseitigen Wartungsplatte des Grills.

Vertikaler Whatcom-Gasgrill - CE

Schaltplan

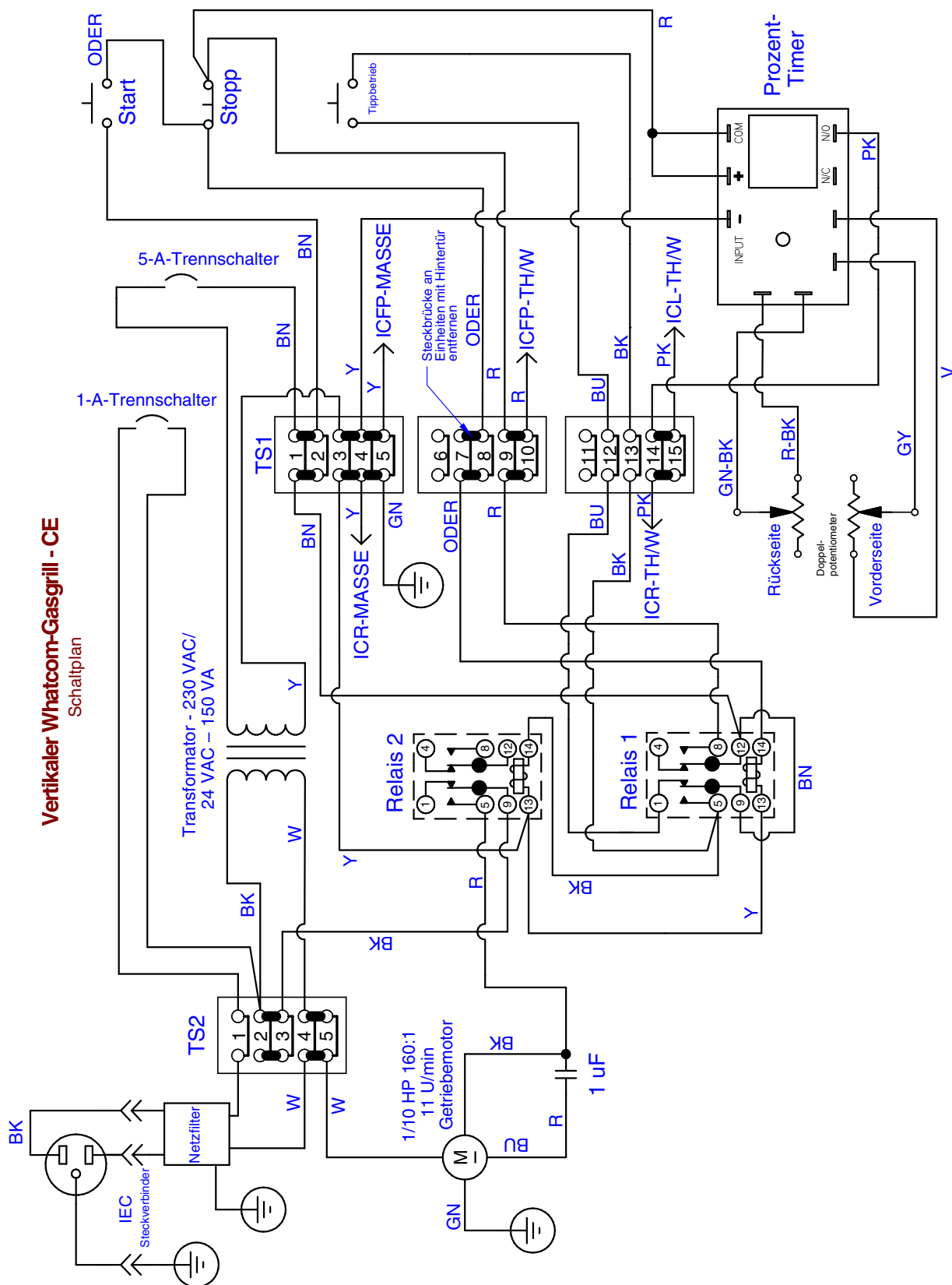




Diese Schaltpläne finden Sie auch auf der Innenseite der antriebsseitigen Wartungsplatte des Grills.

Vertikaler Whatcom-Gasgrill - CE

Schaltplan



DIAG-NR: WD223 Rev. 1
BLATT: 2 von 2
DATUM: 30.01.2018

Wood Stone
Bellingham, WA +1(360)650-1111 www.woodstone-corp.com



WOOD STONE GEWÄHRT DEM ERSTKÄUFER EINE GARANTIE AUF MATERIAL- ODER HERSTELLUNGSFEHLER FÜR EINEN ZEITRAUM VON EINEM JAHR AB DEM URSPRÜNGLICHEN KAUFdatum, VORBEHALTLICH DER FOLGENDEN AUSSCHLÜSSE UND EINSCHRÄNKUNGEN. WENDEN SIE SICH BEZÜGLICH GARANTIELEISTUNGEN AN IHREN ÖRTLICHEN HÄNDLER.

AUSSCHLÜSSE

Die von Wood Stone angebotene Garantie gilt in folgenden Fällen nicht:

1. Falls das Gerät unsachgemäß installiert wurde. Der Installateur ist für die korrekte Installation verantwortlich; korrekte Installationsverfahren sind in der Wood Stone-Montage- und Betriebsanleitung enthalten.
2. Bei unsachgemäßer oder unzureichender Wartung des Geräts. Der Benutzer ist für die korrekte Wartung verantwortlich; korrekte Wartungsverfahren sind in der Wood Stone-Montage- und Betriebsanleitung enthalten. Brennerprobleme aufgrund von Schmutz oder Asche im Brenner sind von der Garantie nicht gedeckt. Bei Fragen zu Wartungsintervallen rufen Sie uns bitte an.
3. Falls der Ausfall oder die Fehlfunktion des Geräts oder eines Teils davon durch eine ungewöhnliche oder unsachgemäße Verwendung verursacht wird oder nicht auf einen Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen ist.
4. Falls das Gerät, aus welchem Grund auch immer, gegenüber dem Zustand, in dem es das Werk verlassen hat, wesentlich verändert wurde.
5. Falls das Typenschild entfernt, verändert oder unkenntlich gemacht wurde.
6. Für Teile, die unter normalen Bedingungen abgenutzt oder ausgetauscht werden.
7. Normale Rissbildung aufgrund von Dehnungs- und Kontraktionsspannungen in der Keramikbrennkammer.
8. Für holzbefeuerte Geräte, wenn gepresste Holzprodukte jeglicher Art im Gerät verbrannt wurden.
9. Für kohlebefeuerte Geräte, wenn eine andere Kohle als Anthrazitkohle verwendet wurde.
10. Schäden, die durch die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln im Gerät entstanden sind, sowie Schäden durch Flüssigkeiten oder Chemikalien, einschließlich Wasser, die in das Gerät gegossen oder gespritzt wurden.

Wenn mündliche Angaben zu diesem Gerät gemacht wurden, gelten diese nicht als Garantien und sind nicht Teil des Kaufvertrags. Diese beschränkte Garantie ist die vollständige, endgültige und ausschließliche Garantie.

DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH UND ANSTATT ALLER ANDEREN SCHRIFTLICHEN, MÜNDLICHEN ODER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DIE GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG ZU EINEM BESTIMMTEN ZWECK ODER DIE GARANTIE AUF LATENTE DEFECTE.

HAFTUNGSEINSCHRÄNKUNGEN

Im Falle eines Garantieanspruchs oder anderweitig besteht die einzige Verpflichtung von Wood Stone in dessen Ermessen in der Reparatur und/oder dem Austausch des Geräts oder der Komponente oder von Teilen davon. Eine solche Reparatur bzw. ein solcher Austausch wird zu Lasten von Wood Stone durchgeführt, ausgenommen Reisespesen von mehr als 160 km oder zwei Stunden, Überstunden und Feiertagsgebühren, die zu Lasten des Käufers gehen. Durch Reparaturen oder einen Austausch unter dieser Garantie wird die ursprüngliche Garantie auf das Gerät, auf eine Komponente oder auf Teile davon nicht verlängert. Die unter dieser Garantie ausgetauschten Teile werden im Ermessen von Wood Stone repariert oder durch neue oder funktionell einwandfreie Teile ersetzt. Die Haftung von Wood Stone bei Ansprüchen beliebiger Art, einschließlich Garantieansprüchen, die auf einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie, einem Vertrag, Fahrlässigkeit, Gefährdungshaftung oder einer anderen Rechtstheorie beruhen, besteht einzig und allein aus der Reparatur oder dem Austausch des hier beschriebenen Produkts; diese Haftung beinhaltet keinen Schadensersatz für konkrete Schäden, Neben- oder Folgekosten oder andere Schäden jeglicher Art, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Verletzungen oder Sachschäden, entgangene Gewinne, den Verlust erwarteter Gewinne oder den Entgang der Nutzung des Produkts. Der Käufer verzichtet ausdrücklich auf jegliche Rechte auf den Ersatz dieser Schäden.

INANSPRUCHNAHME VON GARANTIELEISTUNGEN:

Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.



WOOD STONE CORPORATION

1801 W. Bakerview Rd.

Tel +1.360.650.1111

Bellingham, WA 98226 USA

Fax +1.360.650.1166

www.woodstone-corp.com

Unser laufendes Produktverbesserungsprogramm erfordert es unter Umständen, technische Daten ohne vorherige Bekanntgabe zu ändern.