

# Technische Anleitung für Gasgrillgeräte

**LAG-1** und **LAG-3** mit Grillrost

## Installationsanleitung

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden.  
Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.



Adapter mit Messstutzen lt. DIN EN 203-1

Vor Installation und Inbetriebnahme prüfen Sie das Gerät und sein Zubehör auf sichtbare Beschädigungen und lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch.  
Bewahren Sie diese gut auf.

**Anschluss NUR an ortsfeste Flüssiggasanlagen mit 50mbar Betriebsdruck!**  
**Verwendung von Stahlpfanne oder emaillierter Pfanne NICHT zulässig!**

**DE AT CH: I3B/p 50mbar - G 1/4" LH-KN**

**Brenner-Düse(n): 0,89mm ± 0,01**

**LAG-3:  $Q_n(H_i)$  min. 2,4 kW – max. 11 kW**

**LAG-1:  $Q_n(H_i)$  min. 0,8 kW – max. 3,67 kW**

Beachten Sie unbedingt auch die Vorgaben der örtlichen Behörden (z.B. Ordnungsamt) und der zuständigen Stellen für Unfallschutz (z.B. Berufsgenossenschaft)!

## 1. Aufstellung

- Gerät auf eine feste, ebene, waagerechte(!) und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Mindestabstand von **25 cm** zu schwer entflammaren Materialien
- Sicherheitsabstand **1 m** seitlich und **2 m** nach oben zu brennbaren Flächen. Sollte dieser Abstand nicht eingehalten werden können, so sind Schutzmaßnahmen wie ein Strahlenschutz anzubringen oder die Fläche sollte gefliest sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und nicht brennbare Unterlage. Verwenden Sie am besten unser Zubehör Untergestell.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf fahrbare Gegenstände. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem zugehörigen fahrbaren Gestell.
- Wenn das Gerät in geschlossenen Räumen betrieben wird, ist **für gute Belüftung zu sorgen**, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Aufstellraum zu vermeiden. Gerät sollte unter einer Abzugshaube stehen.
- Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen, anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufstellen.
- **HINWEIS! Kleinflaschen-Betrieb:** Die Gasflasche darf nicht direkt unter das Grillgerät gestellt werden!

## 2. Anschluss

- Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet. **13P/B 50 mbar**
- Anschluss an ortsfeste Gasanlagen **NUR bei 50 mbar** Betriebsdruck! Prüfanschluss-Adapter (Zubehörteil, nicht im Lieferumfang) nutzen.

- Der Anschluss an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Gerät sollte aber unter einem Abzug stehen.

- Gasanschluss auf der Geräte-Unterseite:  
**G 1/4" LH-KN**

- **HINWEIS!**  
**Kleinflaschen-Betrieb:**  
Benutzen Sie nur 3, 5 oder 11 kg Flüssiggasflaschen. Eine anerkannte Schlauchleitung gehört zum Lieferumfang (EN 16436-1, DIN 4815-2).

Typenschild-Muster LAG-1

Modell	<b>LAG-1</b>		<b>Lang Grilltechnik GmbH</b> <b>Frohnbachstrasse 27 a</b> <b>09212 Limbach-Oberfrohna</b>
Q <sub>n</sub> (H <sub>i</sub> )	<b>3,65 kW</b>		
Anschlusswert	<b>0,29 kg/h</b>		
Gasart	<b>G 30 Propan/Butan</b>		
<b>Gasgrillgerät</b>	<b>Bauart: A<sub>1</sub></b>		CE 0085-19
Best.-Länder	Kat.	mbar	
DE-AT-CH	13P/B	50	
<b>Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen benutzen!</li> <li>• Nach Abschaltung der Brenner erst nach ca. 5 Minuten erneut zünden!</li> <li>• Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen!</li> </ul>			
S/N 567891234 <a href="http://www.lang-grilltechnik.de">www.lang-grilltechnik.de</a> +49 3722 592862 08/2019			

- Die eingesetzte flexible Gasanschluss-Schlauchleitung darf **nicht länger als 1,5 m** sein!
- Verwenden Sie ausschließlich den nationalen Anforderungen genügende Gasschläuche und -Rohrleitungen.
- Weisen Sie den Betreiber auf die Pflicht zur **regelmäßigen Prüfung der Installation** hin.
- Weisen Sie den Betreiber nochmals auf die **2-jährige Prüfpflicht** des Gerätes hin! (Nachweis BGG937)
- **HINWEIS! Kleinflaschen-Betrieb:** Gemäß DGUV79 (BGV D34) und Technischen Regeln Flüssiggas (TRF) sind bei gewerblichem Einsatz (z. B. auf Jahrmärkten) eine **Schlauchbruchsicherung** (DIN 30 693) „Schlauchbruchsicherungen für Flüssiggasanlagen“ und ein **Sicherheitsdruckregler** (EN 16129, DIN 4811) einzusetzen. (nicht im Lieferumfang). Druckregler und Schlauchleitung alle 8 Jahre (empfohlen 5 Jahre) austauschen/erneuern!

Um sich die Arbeit zu erleichtern stellen Sie den Korpus auf den Kopf. Zur Entlastung der Struktur Querverteilung/Zuleitung/Gasanschlussrohr halten sie mit einem **14er** Gabelschlüssel leicht gegen, wenn sie mit dem **17er Schlüssel** den Gasanschluss-Schlauch fest ziehen.

Stellen Sie sicher, dass alle Gashähne geschlossen sind, bevor Sie die Anlage / den Anlagenteil unter Druck setzen. „O“ steht am Temperaturregler-Knebel oben.

### 3. Vorbereitung / Inbetriebnahme

- Prüfen Sie Lage und Sitz aller funktionsrelevanten Teile! (Brennerrohre-Gashähne, Piezozündkabel, Thermoelemente)
- Vor der Erstinbetriebnahme muss das Gerät wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (Fabrikationsrückstände, Lager- u. Transportschutz) gereinigt sein!

Modell **LAG-3**  
 $\Sigma Q_n (H_i)$  **11 kW**  
 Anschlusswert **0,85 kg/h**  
 Gasart **G 30 Propan/Butan**

**Lang Grilltechnik GmbH**  
**Frohnbachstrasse 27 a**  
**09212 Limbach-Oberfrohna**

Gasgrillgerät Bauart: A<sub>1</sub>

Best.-Länder	Kat.	mbar
DE-AT-CH	I <sub>3B/P</sub>	50

CE 0085-19



CE-0085CT0266

**Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden. Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.**

- Geräte nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen benutzen!
- Nach Abschaltung der Brenner erst nach ca. 5 Minuten erneut zünden!
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen!

S/N 567891234 [www.lang-grilltechnik.de](http://www.lang-grilltechnik.de) +49 3722 592862 08/2019

- Bei der Erstinbetriebnahme muss das Gerät ohne Grillgut mit großer Flamme ca. 2 Minuten aufgeheizt werden. Leichte Rauchentwicklung (Fabrikationsrückstände) ist möglich.
- Die Pfannen müssen immer langsam, gleichmäßig und nie ohne Fett erhitzt werden, weil sie sich sonst verziehen!

Typenschild-Muster LAG-3

1. linken Knebel von der Stellung „O“ um 90° nach links in Stellung „Stern/große Flamme“ drehen
2. Knebel hineindrücken (Ventil öffnet Gaszufuhr)
3. Zünden durch mehrmaliges Drücken des Piezozünder
4. Knebel noch ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit der Brenner in Betrieb bleibt.



**ACHTUNG!** Zum Starten des Gerätes nur den Piezozünder benutzen.  
Prüfen Sie ggf. den Sitz des Zündkabels und justieren die Zündkerze nach.

Sollten die Flammen erlöschen warten Sie 2-3 Minuten und wiederholen dann den Startvorgang. Bei mehrflamigen Geräten können mittels des Flammenüberleit-Systems mit den rechts folgenden Knebeln die nächsten Brenner gezündet werden.

- Zur Außerbetriebnahme des Grillgerätes stellen Sie die Knebel wieder auf Stellung „O“.
- Gaszufuhr (Absperrhahn oder Flaschenventil) schließen.

#### 4. Wartung und Reinigung



**VORSICHT! Scharfe Kanten!**

Zum Schutz vor Schnittverletzungen Handschuhe tragen.



**WARNUNG! Gesundheitsgefahr!**

Verwenden Sie keine Farb- und andere Lösungsmittel, Verdüner, ätzende Reinigungsmittel o.ä. zur Reinigung. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

- Starten Sie nach der Reinigung der Brenner den Grill nochmals für ca. 1 Minute, damit eventuell eingetretenes Wasser wieder verdampft.
- Edelstahlteile reinigen Sie am besten mit einem Lappen und mit Spülmittel versetztem Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls aggressive oder schleifende Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen angreifen können. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein Kunststoffschwamm benutzt werden.
- Nach der Reinigung die Geräteteile mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem Tuch trocken reiben.



In unserem Online-Shop [lang-grilltechnik.de](http://lang-grilltechnik.de) verfügbar:

- **Prüfanschluss-Adapter**
- **Sicherheitsdruckregler** und **Schlauchbruchsicherung**
- **Gestell** oder **fahrbares Gestell**

Oder Sie rufen gleich an: Mo.-Fr. 09-18 Uhr.

Lang Grilltechnik GmbH  
Frohnbachstr. 27 A  
09212 Limbach-Oberfrohna  
Tel.+49 3722 592862  
Fax+49 3722 592864  
[info@lang-grilltechnik.de](mailto:info@lang-grilltechnik.de)  
[www.lang-grilltechnik.de](http://www.lang-grilltechnik.de)