



INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG

Gasherde Serie 700

2851021

2851041

2851061

2852341

2852361

2852261

2852251W

2852441

2852491

Kochtechnik Serie 700

Typenschild u. Gastypen S. 2

Allgemeine Warnungen

Normen u. Richtlinien

Installation und Gas- u.
Elektroanschlüsse

Allgemeine Wartungsarbeiten

Gasherde

Gas-Griddleplatten

Gas-Fritteusen

Gas-Nudelkocher

Lavasteingrills

Gas-Kippbratpfanne

TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES \ DATA PLATE

 Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten Production year: 03/2018 Designed: 2014  PIN 0085 TYPE SERIE 70 MOD. K7GFB10VVL ART. 2855081 SN. 18037GFB10VVL005 <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">ΣQ_n</td> <td style="text-align: right;">kW</td> <td style="text-align: center;">14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">m³/h</td> <td style="text-align: center;">1,48</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">kg/h</td> <td style="text-align: center;">1,1</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: right;">kW 0</td> <td style="text-align: center;">V 0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Hz 0</td> <td style="text-align: center;">~</td> </tr> </table>	ΣQ_n	kW	14	m³/h	1,48	kg/h	1,1	kW 0	V 0	Hz 0	~	CAT/RAT	GAS/GAZ	G30	G31	G30	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
		ΣQ_n	kW	14																	
			m³/h	1,48																	
	kg/h		1,1																		
	kW 0	V 0																			
	Hz 0	~																			
	G _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV										
	G _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS										
	G _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY MT HU										
	G _{2H+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU										
	G _{2H+3P}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR BE										
	G _{2H+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT PT GR GB										
	G _{2H+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES IE CH										
	G _{2H+3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	PL										
	G _{2ELL+3P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	-	DE										
G _{2H+3P}	p mbar	40	30	20	-	-	-	-	-	AT CH CZ SK											
G _{2H+3P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	FI LT BG SE											
G _{2H+3P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	NO SK RO DK											
G _{2H+3P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	EE SI HR TR											
G _{2H+3P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	-	HU											
G _{2H+3P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	-	NL											
G _{110a+3P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	-	GR											
G _{120a+3P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	8	-	DK											

TABELLE GASTYPEN \ TABLE TYPES DES GAZ \ TABLE TYPES OF GAS

Type gaz/ Type of gas/ Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methane) (2H)	20	17	25
G25 (Methane) (2ELL)	20	17	25
G25 (Methane) (2E+)	25	20	30
G25.1 (Methane) (2HS)	25	20	30
G25.3 (Methane) (2EK)	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G110 (Town gas) (1a)	8	6	15
G120 (Town gas) (1ab)	8	6	15

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird. Insbesondere ist jede Änderung (Zugang) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht der Lieferung von Gas ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas aufweisen. Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE - Niederspannung (LVD)
2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
2011/65/UE - RoHS
2016/426/UE - Gasbetriebene Geräte (GAR)
1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)
SVGW-Richtlinie G1 Richtlinie für Erdgasinstallation in Gebäuden
SVGW-Leitsätze L1 Leitsätze für die Flüssiggasinstallation in Haushalt, Gewerbe und Industrie
Vorschriften der kantonalen Instanzen in der Schweiz (z.B. Feuerpolizeivorschriften)
und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

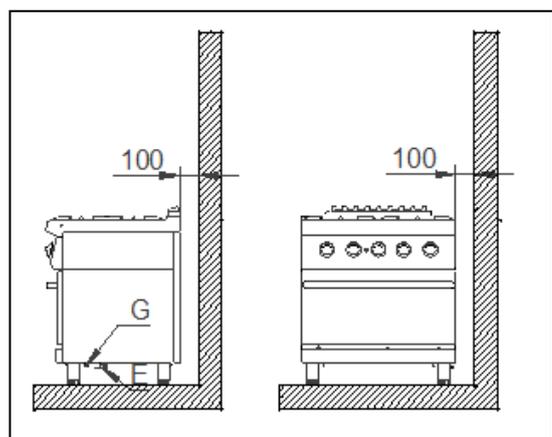
Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden (siehe Abbildung für jede Serie). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.



Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunterneh-mens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der TrinkWasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

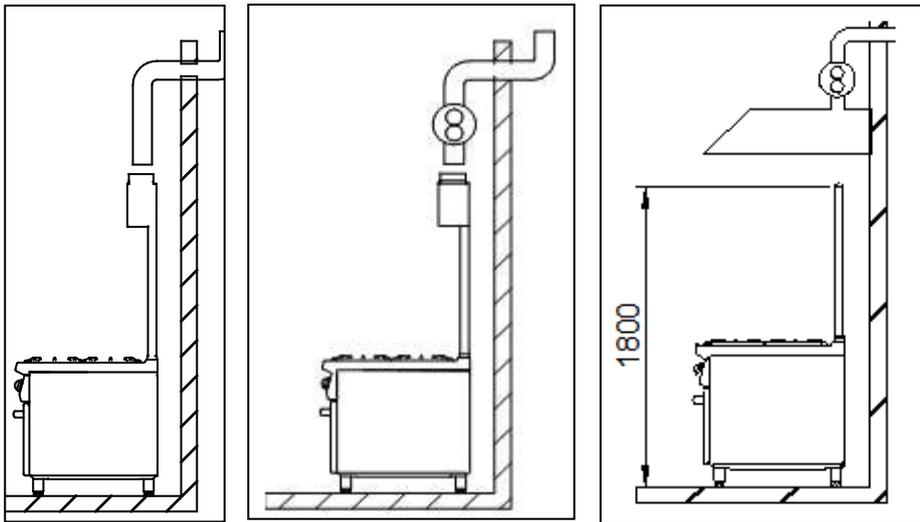
Rauchabzug

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt:

Gasbetriebene Geräte Typ "A1"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung).

Gasbetriebene Geräte Typ "B21"



Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung*
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung*
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.
- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube*
In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

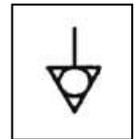
Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt “Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart” vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.**

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).

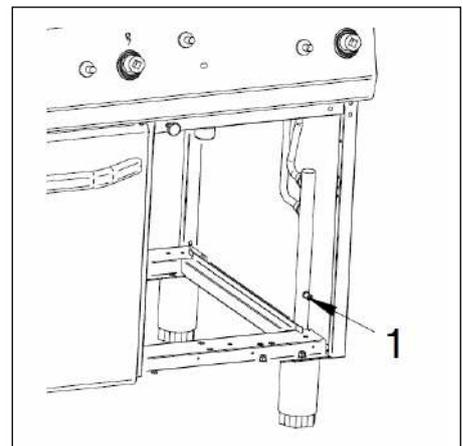
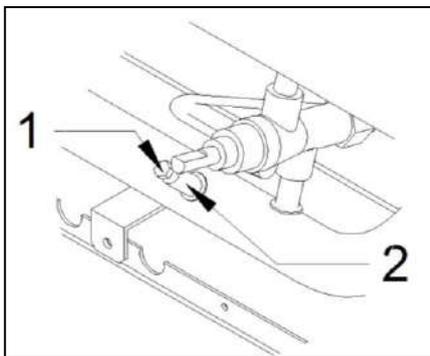


Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks



Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer – entweder aus “U”-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der in der Tabelle GASART angeführten Mindest- und Höchstwerte.

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die “Volumetrische Methode” angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren

Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

WARTUNG

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abflussrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern



Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

GASHERDE SERIE 700

Technische Daten

Brennereigenschaften

Raumbedarfmasse

Beschreibung der Geräte

Einstellungen mit abweichender Gasart

Austausch von Bestandteilen

Betriebsanomalien

Bedienungsanleitung

Gerätepflege und Reinigung

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

Modelle Model Modell	Dimensions/ Masse/ [mm]	Gas Gaz (B) [KW]	Type - Typ - (A)	GPL/LPG (G30) (D) [Kg/h]	Methane /Erdgas (G20) (C) [m ³ /h]	Air/ Luft [m ³ /h]	Racc. gaz/ Gas fitting/ Gasanschluss	Elett./ Electr./ (E) [KW]	(F) [Volts]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²]	Bruleur/ Burner/ Brenner/ D 5,5 kW [N°]	Four/ Oven/ Ofen/ G 7,55 kW [N°]	Four/ Oven/ Ofen/ H 13,5 kW [N°]	Four el./EL Oven/ ELBO/ 3,65 kW [N°]	Four el./EL Oven/ ELBO/ 5,4 kW [N°]	
2851021	400x700x850	9,1	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
2851041	800x700x850	18,2	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
2851061	1200x700x850	27,3	A1	2,153	2,889	54,6	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-
2852341	800x700x850	25,75	A1/B11	2,058	2,724	52,2	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-
28522361	1200x700x850	34,85	A1/B11	2,775	3,687	70,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-
2852261	1200x700x850	40,8	A1	3,218	4,317	81,6	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	3	-	1	-	-	-
2852251W	800x700x850	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R 1/2	5,4	230 1 - 400 3N	50/60	4x2,5 5x1,5	2	-	-	-	-	1
2852441	800x700x850	18,2	A1	0,717	0,963	18,2	UNI-ISO 7/1 R 1/2	3,65	230 1 - 400 3N	50/60	3x2,5 5x1	2	-	-	-	1	-
2852491	1200x700x850	27,3	A1	1,435	1,926	36,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	3,65	230 1 - 400 3N	50/60	3x2,5 5x1	3	-	-	-	1	-

CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS BURNER FEATURES BRENNEREINGESCHAFTEN

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 1) (LV - CAT. I_{2H})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 2) (IS - CAT. I_{3P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Liquid Gas LPG (G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Liquid Gas LPG (G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Liquid Gas LPG (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Liquid Gas LPG (G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Liquid Gas LPG (G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Liquid Gas LPG (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 3)
(CY, MT, NL, HU - only K7GCU15FFM) - CAT. I_{3B}/P 29mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 4)
(HU - only K7GCU15FFM) - CAT. I_{3B}/P 50 mbar)

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Liquid gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	Closed
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 5) I, PT, CH, GR, GB, IE, ES – CAT. II_{2H3+})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Natural Methan gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	Closed
Liquid gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Natural Methan gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
BRUCIATORE FORNO/BRÛLEUR FOUR/OVEN BURNER/BO-BRENNER/QUEMADOR HORNO CON RUBINETTO						
Natural Methan gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNOCON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methan gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 6)

(FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II_{2H3B/P 29mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 7) (CH, CZ, SK, DE, AT – CAT. II_{2H3B/P 50 mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Natural Methan gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	Chiusa
Liquid gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	Chiusa
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Natural Methan gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methan gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methan gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 8) (LU – CAT. II_{2E3P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Injector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Natural Methan gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid gas LPG (G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Natural Methan gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid gas LPG (G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNOCON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methan gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNOCON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methan gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 9) (FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Natural Methan gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Natural Methan gas (G25)	3,6	1,4	145	85	35	0,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Natural Methan gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Natural Methan gas (G25)	5,5	1,8	180	100	35	2,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methan gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methan gas (G25)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNOCON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methan gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Natural Methan gas (G25)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	ouvert
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methan gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Natural Methan gas (G25)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	0,0
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methan gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methan gas (G25)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 10) (PL - CAT. II_{2E3PB/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 11) (DE–KAT. II_{2ELL3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veilleu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire “x” [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C ø 85						
Natural Methan gase (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Natural Methan gase (G25)	3,6	1,4	150	85	35	0,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	0,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D ø 110						
Natural Methan gase (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Natural Methan gase (G25)	5,5	1,8	190	100	35	2,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methan gase (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methan gase (G25)	11,5	3,6	280	Reg.	27,2	1,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methan gase (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Natural Methan gase (G25)	7,55	1,9	215R	110	27,2	3,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methan gase (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Natural Methan gase (G25)	7,55	-	215R	-	27,2	3,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methan gase (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methan gase (G25)	13,5	-	AL 305	-	27	25,0
Liquid gas LPGe GPL (G30-G31)	13,5	-	AL 165	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 12) (NL - CAT. II_{2EK3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25.3)	3,6	1,4	145	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25.3)	5,5	1,8	180	100	35	2,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.3)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.3)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.3)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Natural Methane Gas (G25.3)	13,5	-	AL 295	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 13)
 (HU [K7GCU15FFM] EXCEPTED) - CAT. II_{HS3B/P 30mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/ Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	130	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25.1)	3,6	1,4	140R	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	165	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,8	185	100	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	120	65	20	9,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	185R	100	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	1,9	210R	110	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	185R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 14)
 (HU [K7GCU15FFM Excepted]) - CAT. II_{HS3B/P 50mbar})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/ Zündflamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf- t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	130	85	35	0,0
Natural Methane Gas (G25.1)	3,6	1,4	140R	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	80	55	20	0,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	165	100	35	2,0
Natural Methane Gas (G25.1)	5,5	1,8	185	100	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	5,5	1,8	105	65	20	6,0
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	240	Reg.	27,2	1,0
Natural Methane Gas (G25.1)	11,5	3,6	270	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	150	85	16,2	2,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	185R	100	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	1,9	210R	110	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 120	60	16,2	4,0
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	185R	-	27,2	3,0
Natural Methane Gas (G25.1)	7,55	-	210R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 120	-	16,2	4,0

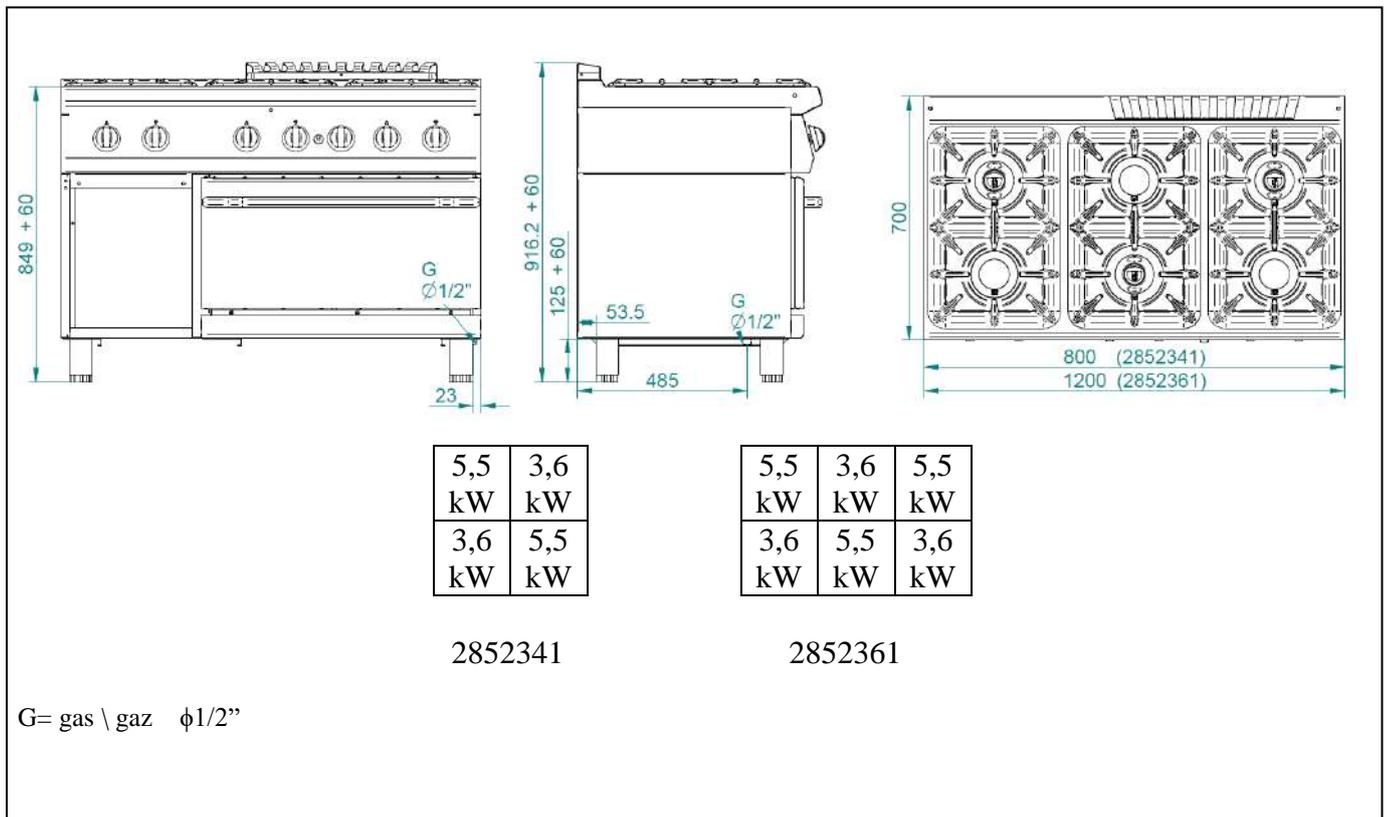
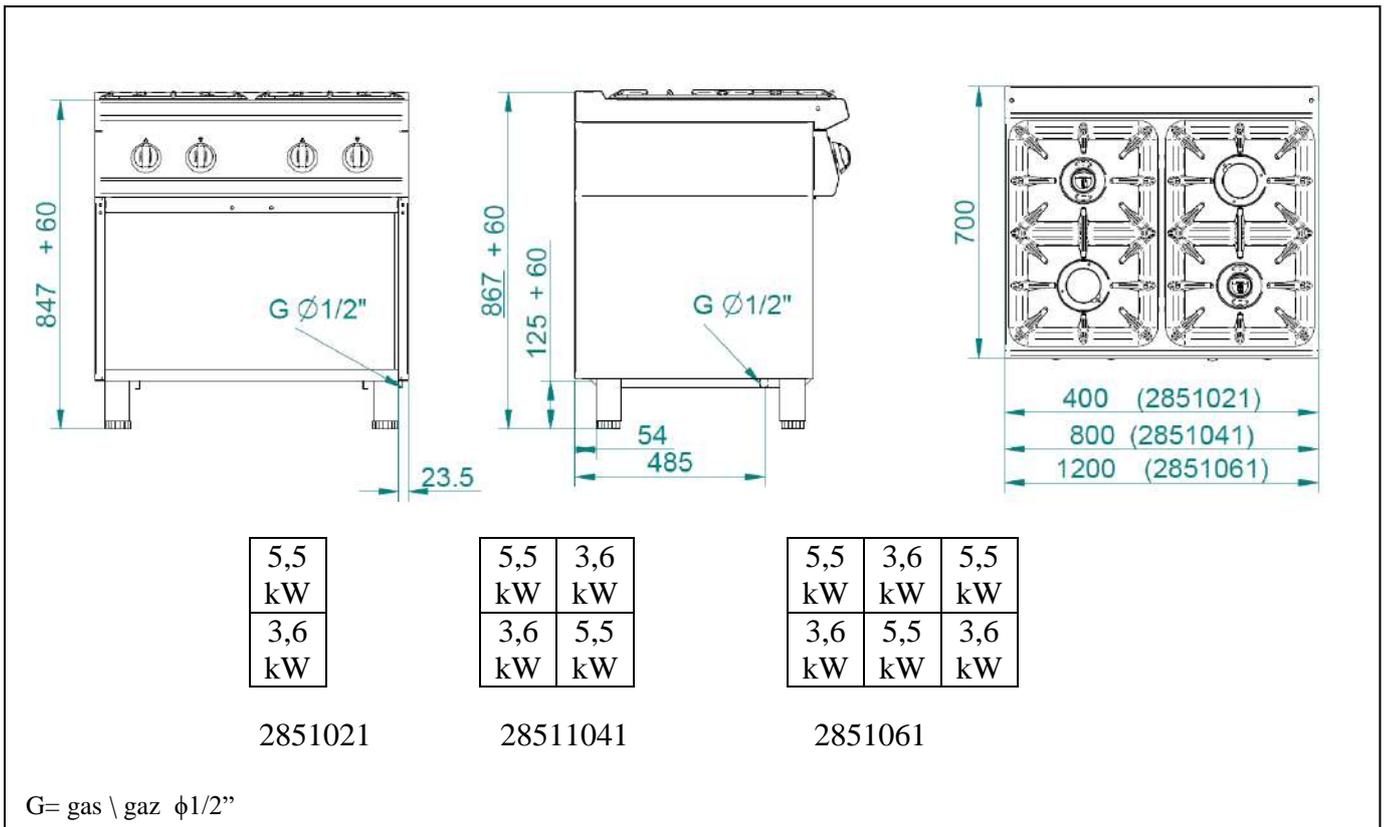
(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 15) (DK - CAT. III_{1a2H3B/P})

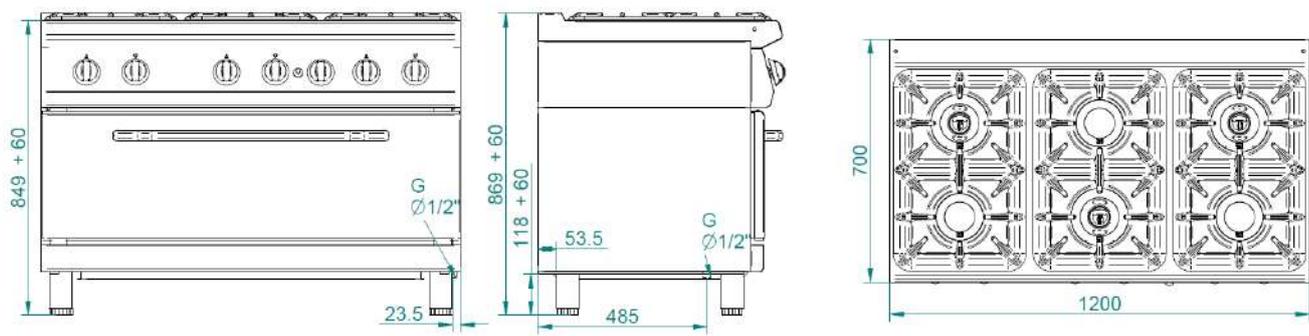
Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leu se/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR D Ø 110						
Natural Methane Gas (G20)	5,5	1,8	175	100	35	2,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						

(Tabella/Tableau/Table/Tafel/Tabla 16) (SE - CAT. III_{1ab2H3B/P})

Tipo gas/ Type gaz/ Gas Type/ Gasart	MAX [kW]	MIN [kW]	Ø Ugello/Gicleur/ Injector/Düse/ Inyector [1/100 mm]	Ø By-pass [1/100 mm]	Pilota/Veil- leuse/Pilot/Zünd flamme/ Piloto [N°]	Aria/Air/Luf t/Aire "x" [mm]
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR C Ø 85						
Natural Methane Gas (G20)	3,6	1,4	140	85	35	0,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	3,6	1,4	95	58	20	2,0
BRUCIATORE/BRÛLEUR/BURNER/BRENNER/QUEMADOR E Ø 130						
Natural Methane Gas (G20)	8,0	2,4	210	105	35	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)						
TUTTAPIASTRA/COUP DE FEU/GAS SOLID TOPS/GLÜPLATTENHERDE/PLACA RADIANTE						
Natural Methane Gas (G20)	11,5	3,6	260	Reg.	27,2	1,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	11,5	3,6	170	100	16,2	3,0
FORNO CON RUBINETTO/FOUR AVEC ROBINET/OVEN WITH TAP/BO MIT HAHN/HORNO CON GRIFO						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	1,9	200R	105	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	1,9	AL 140	70	16,2	Open
FORNO CON VALVOLA/FOUR AVEC VANNE/OVEN WITH VALVE/BO MIT VENTIL/HORNO CON VALVULA						
Natural Methane Gas (G20)	7,55	-	200R	-	27,2	3,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	7,9	-	AL 140	-	16,2	Open
FORNO MAXI/FOUR MAXI/MAXI OVEN/MAXI-BO/HORNO MAXI						
Natural Methane Gas (G20)	13,5	-	AL 285	-	27	25,0
Liquid Gas LPG (G30-G31)	13,5	-	AL 190	-	19	39,0

DIMENSIONS/DIMENSIONS/RAUMBEDARFMASSE

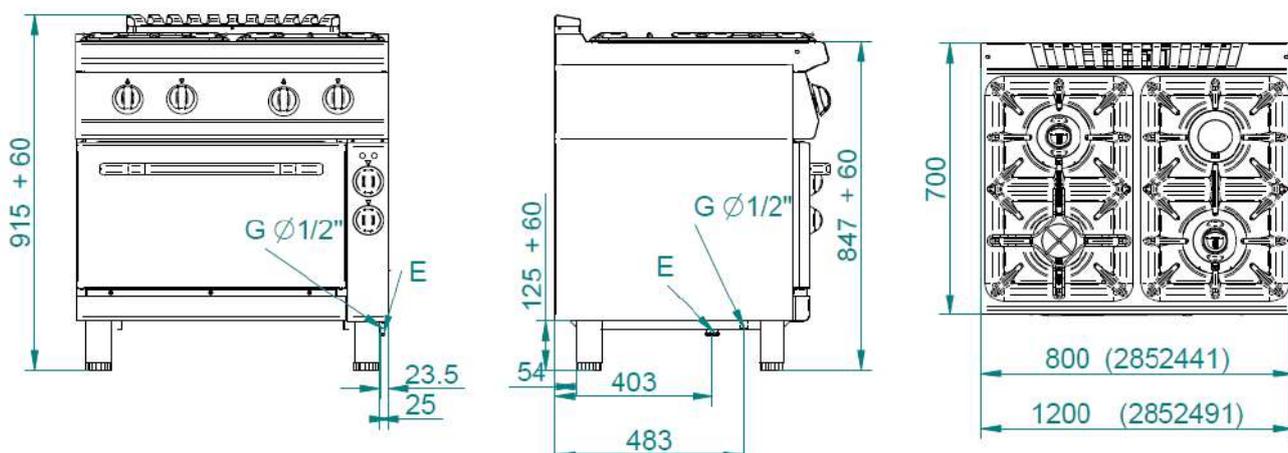




5,5 kW	3,6 kW	5,5 kW
3,6 kW	5,5 kW	3,6 kW

2852261

G= gas \ gaz $\phi 1/2''$



5,5 kW	3,6 kW
3,6 kW	5,5 kW

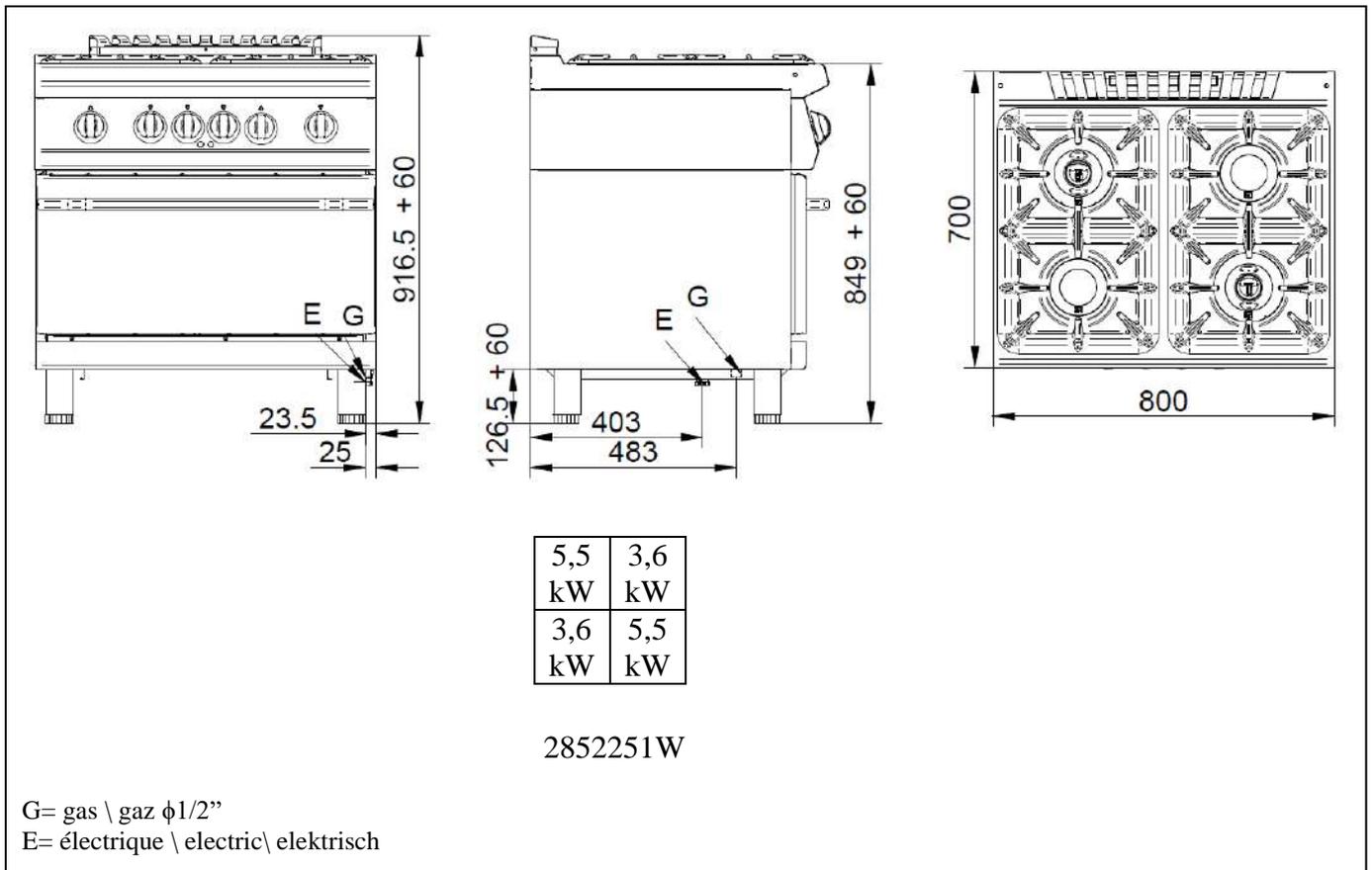
2852441

5,5 kW	3,6 kW	5,5 kW
3,6 kW	5,5 kW	3,6 kW

2852491

G= gas \ gaz $\phi 1/2''$

E= électrique \ electric \ elektrisch



BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gas-Kochmulde

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus Stahl.

Jeder Gasbrenner ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Der Brenner, das Venturi-Rohr, der Flammteiler und das Topfgitter bestehen aus Gusseisen. Die Ausführungen mit höherer Leistung sind nach dem Maß mit einem oder zwei Brenner mit höherer Heizleistung (Typ E) versehen.

Gas-Backofen und großer Gas-Backofen

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl und die Rosthalterungen sind aus Stahl. Die Sohle des Ofens besteht aus dickem, verstärktem Stahl (eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt).

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil, der die Temperatur in einem Hitzebereich zwischen 60°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zgedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Elektro-Backofen 2/1 GN

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl und die Rosthalterungen sind aus Stahl. Die Sohle des Ofens besteht aus dickem, verstärktem Stahl (eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt).

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständige Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

Elektrobackofen mit Umluft

Der Backraum ist aus rostfreiem Edelstahl und die Rosthalterungen sind aus Stahl. Die Sohle des Ofens besteht aus dickem, verstärktem Stahl (eine Version, die aus einem Gusseisenguss besteht, ist auf Anfrage erhältlich und wird durch eine Reihe von Rippen, die darüber und darunter platziert sind, verstärkt).

Der herausziehbare Gitterrost besteht aus runden Edelstahlrohren, die mit einer Schutzschicht überzogen sind. Die Isolierung des Backraums und der Tür wird durch eine auch bei hohen Temperaturen hitzebeständigen Schicht aus Keramikfaser garantiert.

Der Backofen ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht und besitzt einen Wahlschalter, um die gewünschte Backart wie nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beides zusammen auszuwählen, in Verbindung mit dem Laufrad. Dieser wird von einem elektrischen Motor gesteuert. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermostat mit manueller Rückstellung garantiert.

Das Aufheizen des Backraums erfolgt durch Panzerwiderstände, die unter der Sohle und oberhalb des Verteilerblechs an der Decke angebracht sind.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

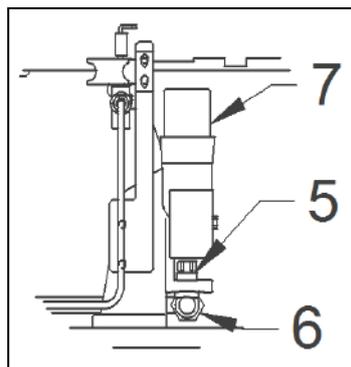
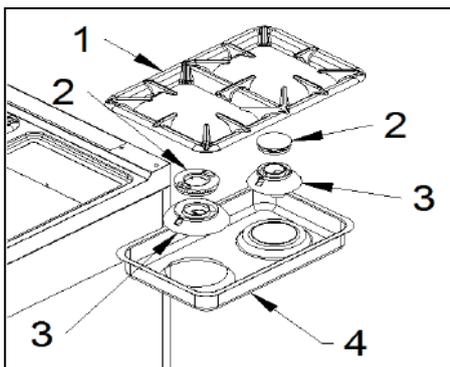
Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN, ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei. Für den Fall, dass die Düsen ausgetauscht werden, liegt die Verantwortung für den Betrieb des Geräts ausschließlich bei der Person, die die Operation durchgeführt hat.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Nach dem Modifizieren des Typenschilds wird an der Position X der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

Offene Feuerstellen

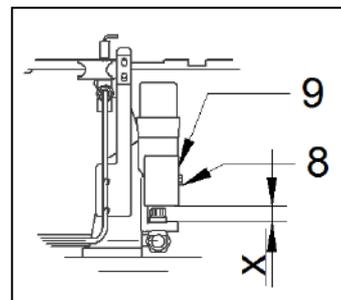
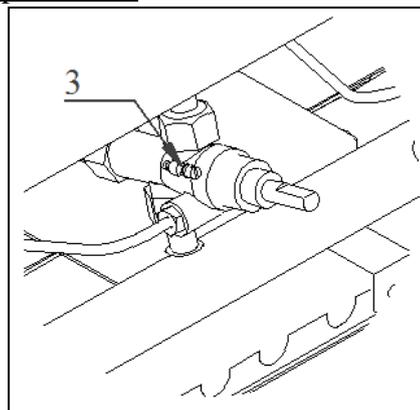
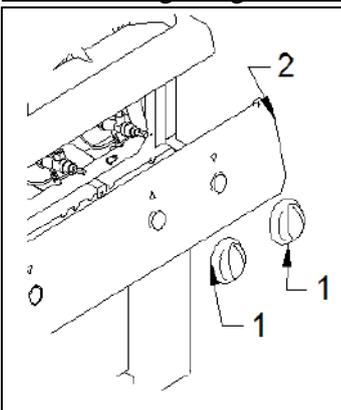
Austausch der Hauptbrennerdüse



Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind vorher die Topfgitter (1), der Flammenteiler (2), der Brennerkörper (3) und die Tropfenschale (4) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Düse (5) mit einem Schlüssel aus der Düsenhalterung (6) unter dem Venturi-Rohr (7) herausschrauben

und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners



Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung

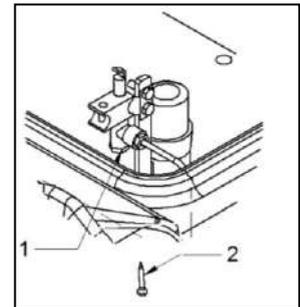
der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (8) der Stahlbuchse (9) lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN einstellen, die Schraube (8) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

Austausch des By-Pass

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1) und dann die Bedienblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (3) mit einem Schraubenzieher heraus-schrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Den By-Pass gut festziehen und die Bedienblende und die Drehschalter wieder einsetzen.

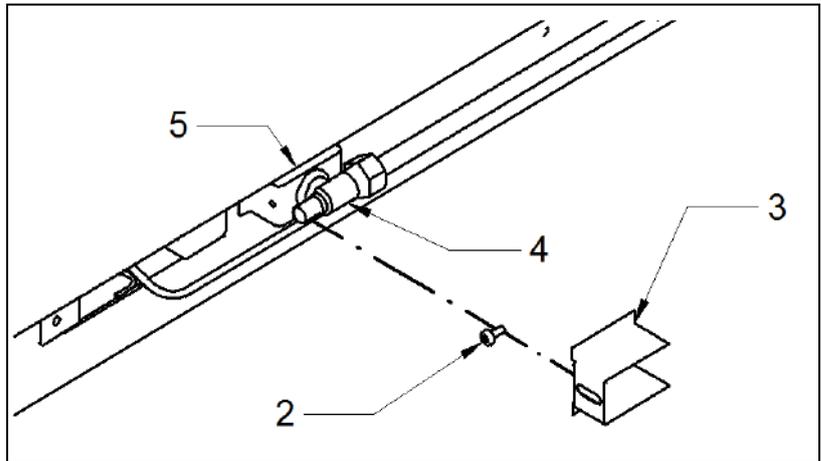
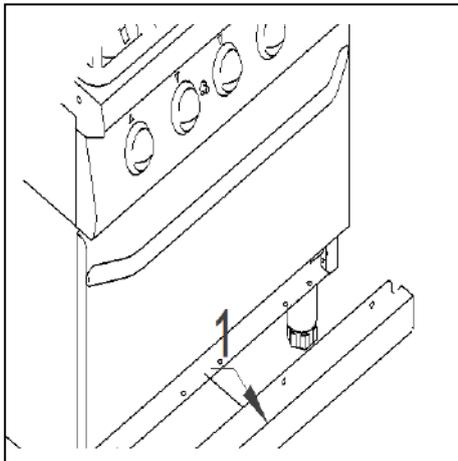
Austausch der Zündbrennerdüse

Für den Austausch der Zündbrenner sind vorher die Topfgitter, der Flammteiler, der Brennerkörper und die Tropfschale dargestellt zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Verschlusskappe (1) mit einem Schlüssel ausschrauben, die Düse (2) mit einem Schraubenzieher lösen und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Die Düse ganz hineinschrauben. Die Verschlusskappe (1) wieder einsetzen, fest anziehen und die vorher entfernten Teile wieder anbringen.



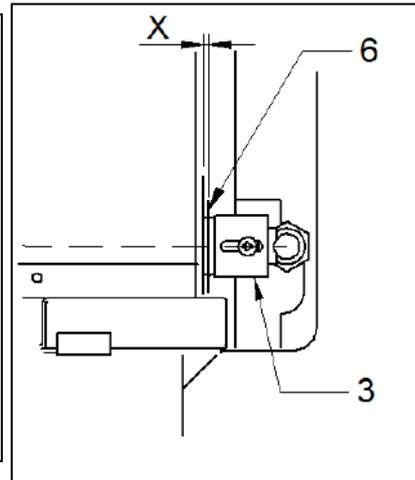
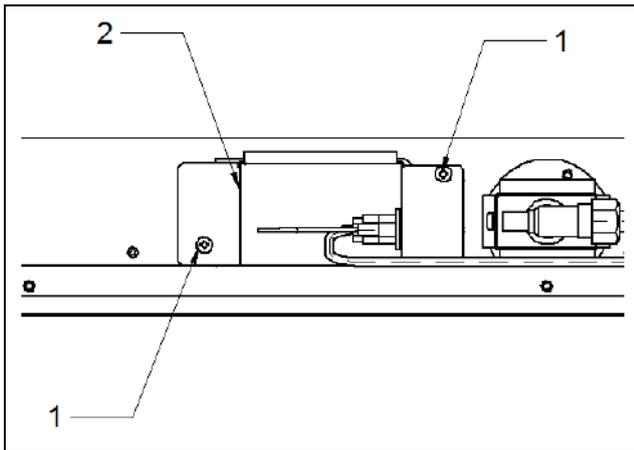
Backofen

Austausch der Hauptbrennerdüse

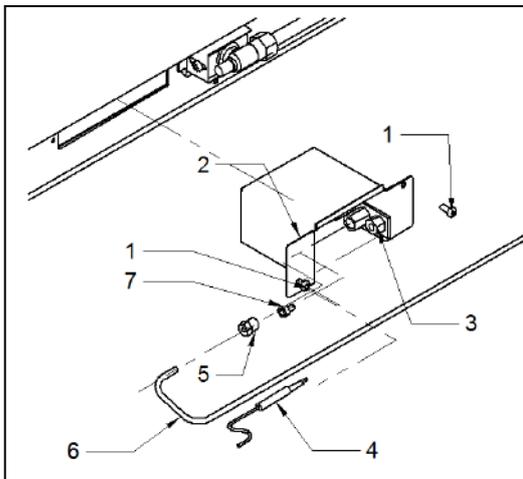


Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist das Vorderpaneel (1) unter der Backofentür zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube, die Primärluftregelung (3) blockiert, lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (5) aus der Halterung (4) heraus-schrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten das Vorderpaneel wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners



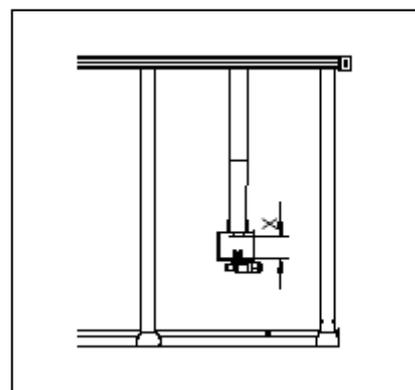
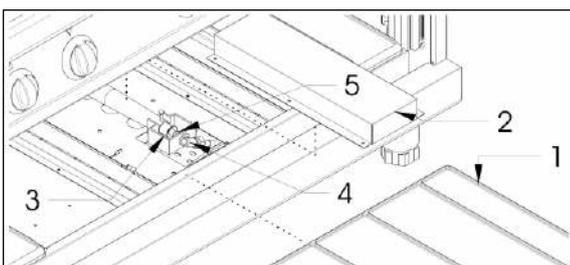
Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (2) lösen, die Entfernung der Buchse (3) zum Brennerbügel (6) laut den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN auf den genauen Wert einstellen (Wert "x"), die Schraube (2) wieder anziehen und die Richtigkeit des Wert überprüfen.



Austausch der Zündbrennerdüse

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist das Vorderpaneel unter der Backofentür wie in der Abbildung zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs sind die Befestigungsschrauben (1) des Zündbrennerhalters (2) mit einem Schraubenzieher zu lösen und der Zündbrenner aus seinem Sitz zu entfernen. Die Schraubenmutter (3), die das Thermoelement (4) an der Düsenhalterung fest hält losschrauben und das Element herausziehen; anschließend den Anschluss (5) der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (6) fest hält heraus-schrauben und die Düse (7) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Das Zündbrennergestell wieder einsetzen, befestigen und das Vorderpaneel anbringen.

Großer Backofen



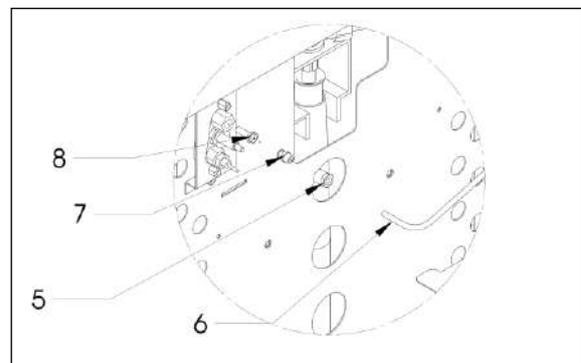
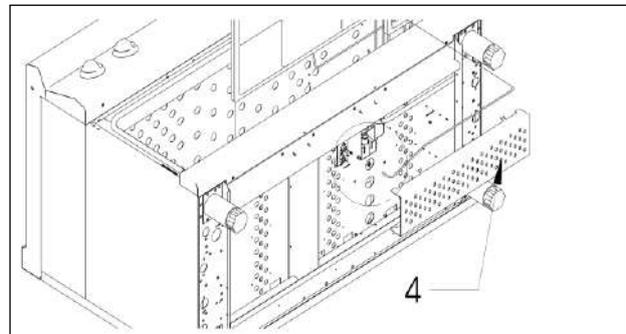
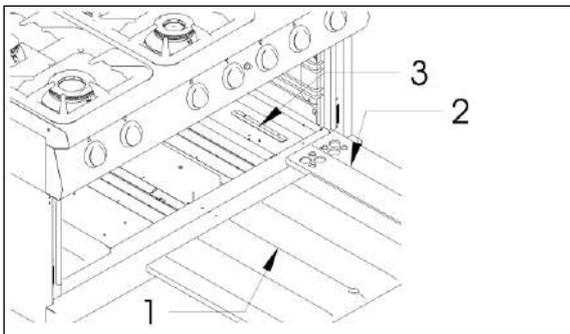
Austausch der Hauptbrennerdüse

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Tür aufzumachen und die zentrale Sohle zu entfernen (1). Nach Freimachen der Schrauben der Venturischutz die Schraube, welche die Primärluftregelung (3) blockiert, lösen und alles öffnen. Mit einem anderen Schlüssel die Düse (5) aus der Halterung (4) herauserschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die Sohle anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube lösen, die Entfernung der Buchse (3) laut den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN, auf den genauen Wert einstellen (Wert "x"), die Schraube (2) wieder anziehen und die Richtigkeit des Wert überprüfen.

Austausch der Zündbrennerdüse



Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Backofentür aufzumachen, die Sohlen aus Gusseisen (1 u. 2) und die Halterung (3) zu entfernen. Die Schütze (4) und die Schraubenmutter (5) herausziehen; anschließend die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (6). Die Doppelkegelringe und die Düse (8) herausnehmen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Das Zündbrennergestell wieder einsetzen, befestigen und die Sohlen anbringen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist.

Sicherheitshahn der offenen Feuerstellen der Grillplatte

Um den Sicherheitshahn auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen, die Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Sicherheitsthermostat des Backofens und großem Backofen

Um das Sicherheitsthermostat auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen, die Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement der offenen Feuerstellen

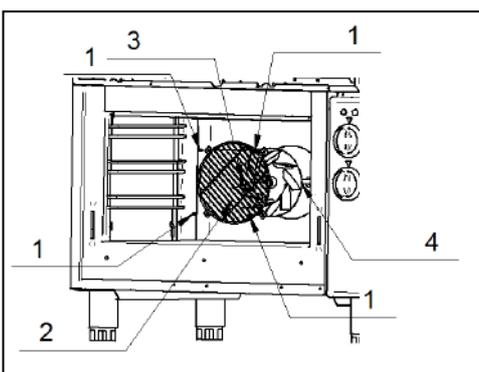
Um das Thermoelement auszutauschen, sind zuerst die Drehschalter und die Bedienblende und dann das Topfgitter, der Flammteiler, der Brennerkörper und die Tropfenauffangschale zu entfernen. Den Anschluss des Thermoelements am Hahn abschrauben, den Zündbrennerkörper abmontieren und das Teil ersetzen.

Thermoelement des Backofens und großem Backofen

Um das Thermoelement des Backofens auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende des Backofens zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Thermoelement der Grillplatte

Um das Thermoelement der Grillplatte auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

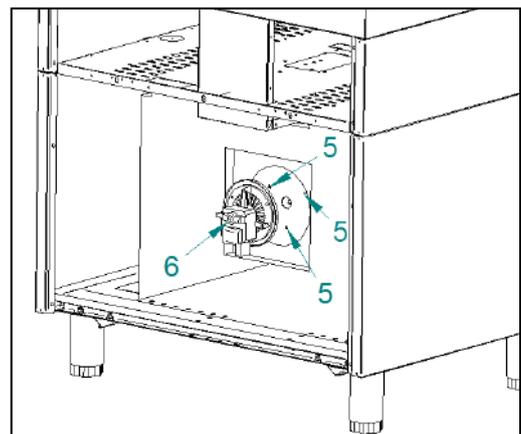


Lüfter des elektrischen Backofens mit Umluft

Um den Lüfter des elektrischen Backofens mit Umluft zu ersetzen, müssen die Befestigungsschrauben (1) des Schutzgehäuses (2) entfernt werden, dann die Schraubmutter (3) des Lüfters (4). Danach den Lüfter abnehmen, zum Zusammenbau in umgekehrter Weise verfahren.

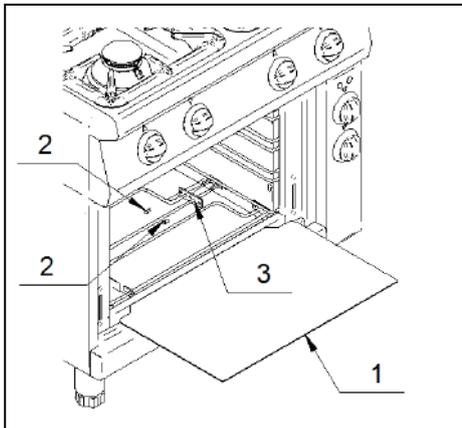
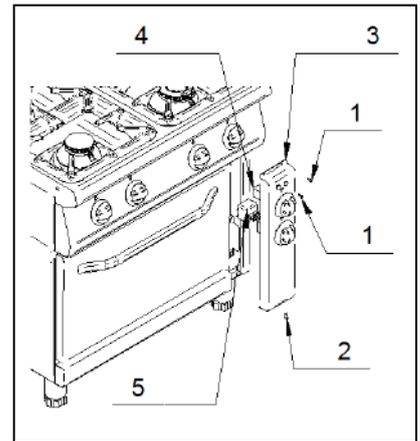
Motor des elektrischen Backofens mit Umluft

Um den Motor des elektrischen Backofens mit Umluft zu ersetzen, muss wie beim Abbau des Lüfters verfahren werden. Für Arbeiten am hinteren Teil des Backofens muss die Rückwand abmontiert werden. Nach dem Abklemmen der elektrischen Kabel werden die Befestigungsschrauben (5) entfernt, die den Motor (6) auf der Aufnahme halten und vor dem Ablösen hindern.



Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens mit Umluft

Um den Regler (4) und das Thermostat (5) des Backofens mit Umluft zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben (1 und 2) der Instrumententafel (3) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

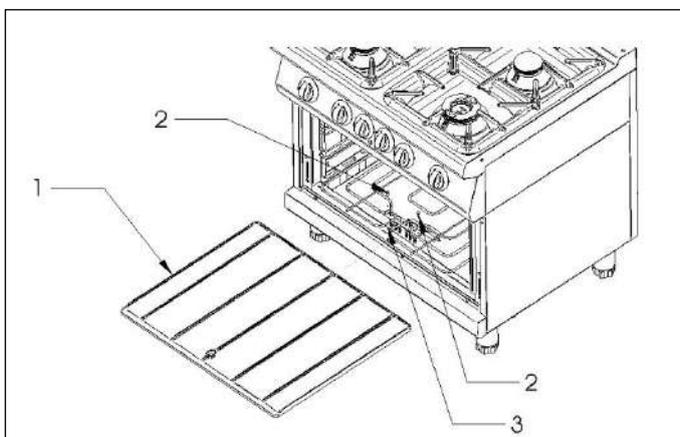
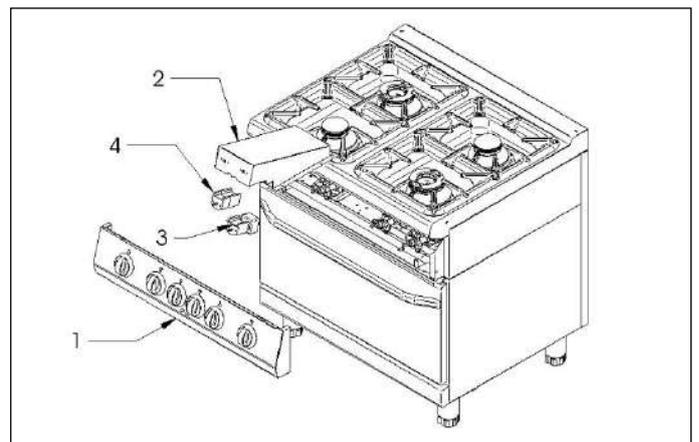


Widerstände des Elektrobackofens mit Umluft

Um die Widerstände des Backofens mit Umluft auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens

Um den Regler (4) und das Thermostat (3) des Backofens zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (1) und vom Schutz (2), zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.



Widerstände des Elektrobackofens

Um die Widerstände des Backofens auszutauschen, sind das Gitter aus Rundstahl, die Sohle, das obere Verteilerblech und die Gitterhalterungen herauszunehmen. Anschließend die Befestigungsschrauben des auszutauschenden Widerstands lösen, von der Halterung auf der anderen Seite lösen, mit der Verkabelung herausziehen und abtrennen.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Der Brenner zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle GASART entspricht. • Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein. • Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist. • Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist. • Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist. • Prüfen Sie, ob die Elektrozündung defekt ist. • Prüfen Sie den Gasventil oder den Gashahn.
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt. • Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, muss die Zündflamme durch die Schraube im Gasventil geregelt. • Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position. • Ersetzen Sie das Thermoelement. • Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil / Hahn verrostet ist. • Prüfen Sie den Gas-Ventil oder Gashahn.
Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt. • Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind • Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind • Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist • Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN entsprechen • Prüfen Sie den Gasventil oder Gashahn.
Minimum zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt • Prüfen Sie die By-Pass-Schraube • Prüfen Sie den Gasventil oder Gashahn
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle GASART angezeigt • Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN entsprechen • Prüfen Sie den Gasventil oder Gashahn.
Temperatur nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob die By Pass-Schrauben Düsen mit den Angaben der Tabelle BRENNEREIGENSCHAFTEN entsprechen. • Prüfen Sie die Stellung vom Thermostat im Kochraum. • Prüfen Sie den Gasventil oder Gashahn.
Keine Erhitzung (Elektro-Modelle)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen • Den Wahlschalter/Thermostat überprüfen.

Kontrolllampe leuchtet nicht auf (Elektro-Modelle)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisespannung überprüfen • Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung (Elektro-Modelle)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellung des Energieregler und/oder des Wahlschalters und/oder des Thermostats überprüfen • Den Zustand der Widerstände überprüfen • Die zu garende Speisemenge überprüfen

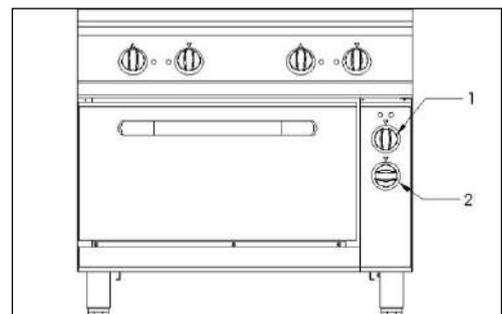
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

- Das Gerät ist für die AUSSCHLIESSLICHE Nutzung mit Behältern bestimmt, die für die Zubereitung von Speisen geeignet und hitzebeständig sind. Alle anderen Nutzungsarten sind als nicht konform anzusehen.
- Während des Garvorgangs sollten keine Töpfe und/oder Geschirr auf den Herd gestellt oder gelegt werden, die die Edelstahlteile teilweise bedecken können, um eine Erhitzung der Edelstahlfläche zu vermeiden.

Elektrobackofen mit Umluft

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Garart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen:



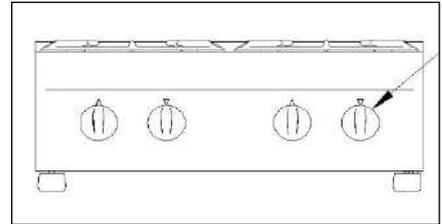
Position [Nr.]	Verwendung
Backofen ausgeschaltet	
	Gebälse und Ober- und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Gebälse und Unterhitze
	Unterhitze
	Gebälse und Oberhitze
	Oberhitze

- die gewünschte Gartemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontrolllampen schalten sich ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet ständig, um eine Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontrolllampe gleich nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position 0 zu stellen.

Gasherde

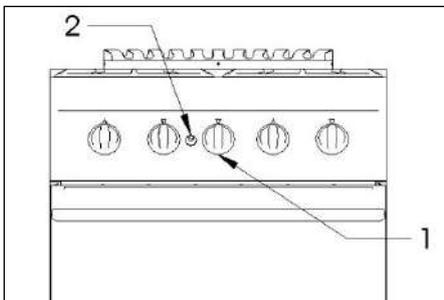
Beim Anzünden der Brenner ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Anzünder den Zündbrenner anzünden;
- nach dem Anzünden den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min 🔥 stellen.



Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung ★, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Backofen u. Grosser Backofen



Beim Anzünden des Backofenbrenners ist wie folgt vorzugehen:

- die Backofentür öffnen und den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● bis auf die ★ Position Zündung drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Backofensohle überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:

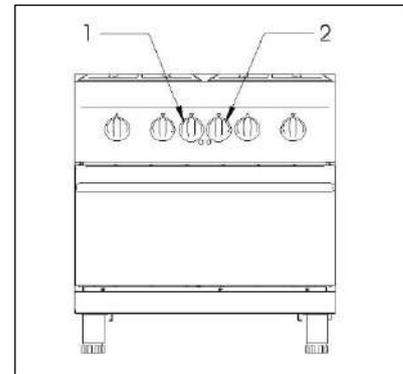
Position (N°)	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur (°C)	70	100	150	190	230	270	300

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung ★ um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Elektrobackofen

Vor dem Einschalten des Elektrobackofens ist die vorgewählte Backart einzustellen, dabei wie folgt vorgehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen, Ober- und Unterhitze , nur Unterhitze , gratinieren 
- die gewünschte Backtemperatur wird mit dem Thermostat (2) eingestellt, die beiden Kontroll-Lampen schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet ständig, um die korrekte Stromversorgung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe gleich nach dem Erreichen der gewählten Temperatur erlischt;
- zum Ausschalten des Backofens ist einer der beiden Drehschalter auf die Position 0 zu stellen.



PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Für die Reinigung der offenen Feuerstellen sind die Topfgitter, der Flammteiler und der Brennerkörper zu entfernen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Für die Reinigung des Backofens ist das Gitter, die Sohle, und die Gitterhalterungen herauszunehmen und mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem geeigneten Werkzeug zu säubern. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Am Schluss alle Einzelteile wieder einsetzen, dabei darauf achten, dass sie genau in ihre Sitze eingefügt werden.

Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.