



**GASBETRIEBENE GRIDDLEPLATTEN  
ELEKTRISCHE GRIDDLEPLATTEN  
SERIE 70**

<b>286506</b>	<b>286508</b>	<b>2855051</b>	<b>2855071</b>
<b>286507</b>	<b>286509</b>	<b>2855061</b>	<b>2855081</b>

**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**

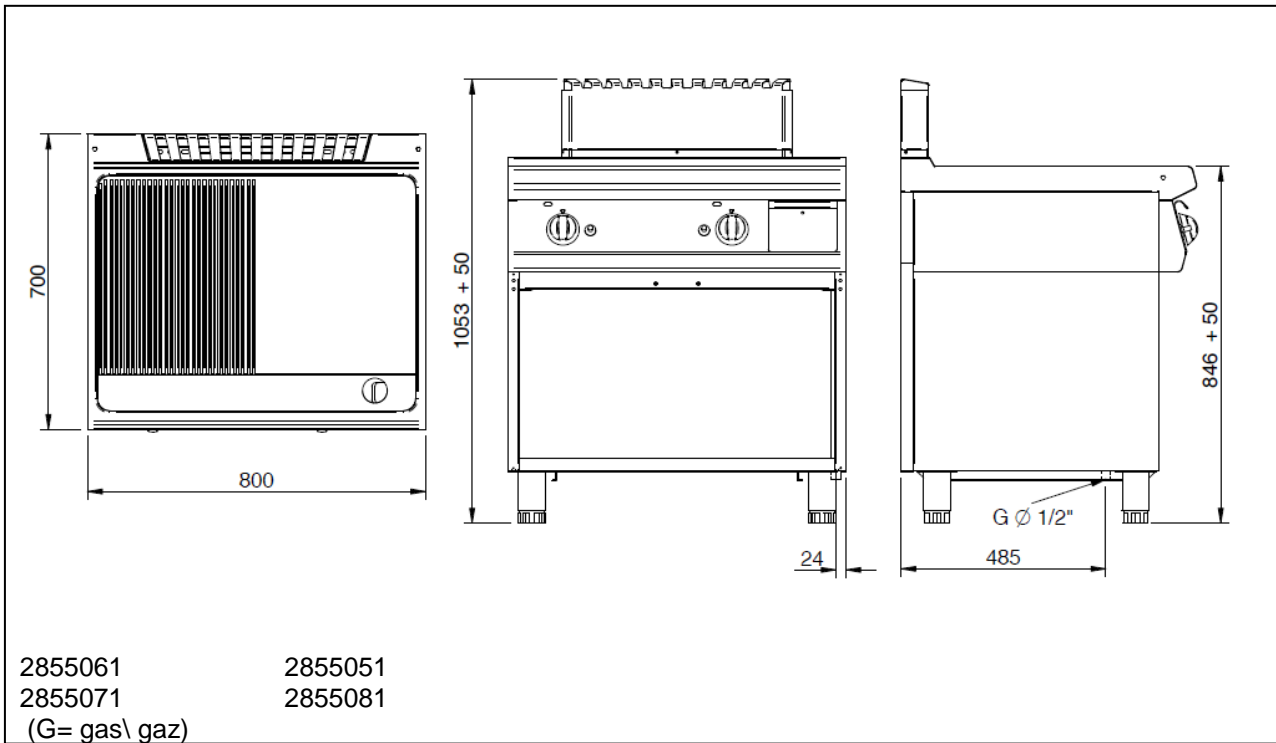


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

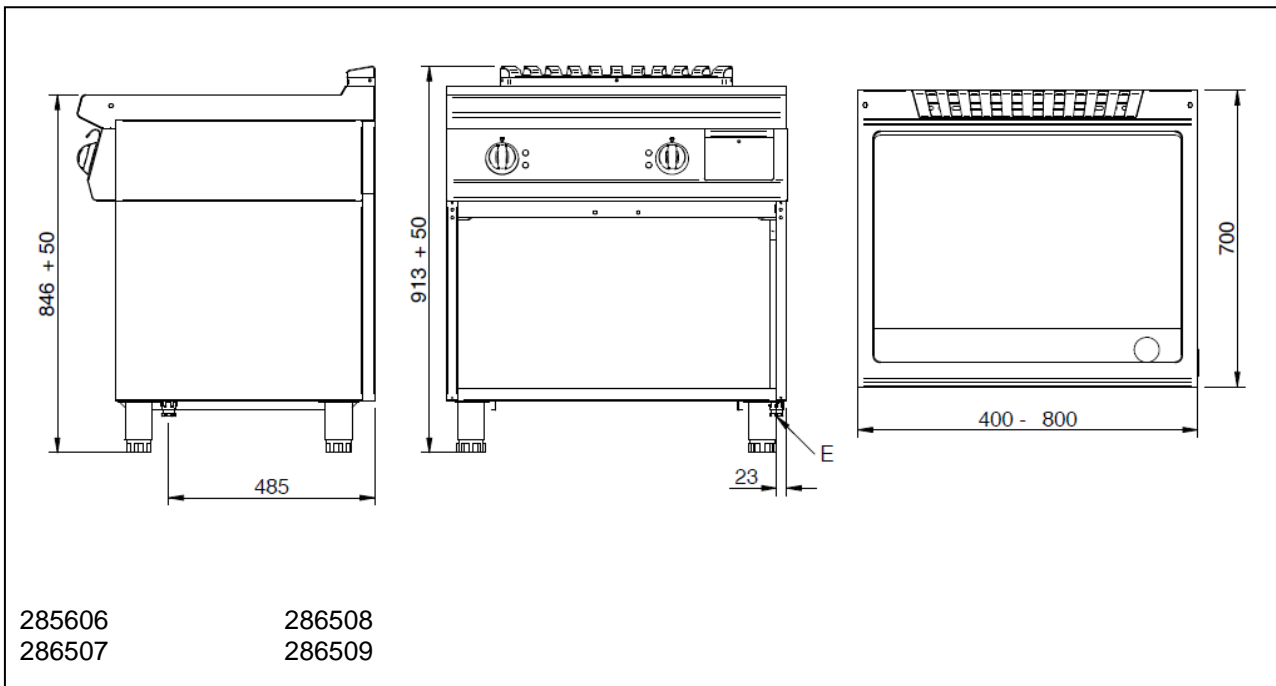


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario


 <b>CE</b> XXXX <b>Nr.</b>	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>			
	I <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV		
I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE		
<b>TIPO/TYPE</b> <b>A</b>	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> +	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> +	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
<b>MOD.</b> <b>ART.</b> <b>N°:</b>	II <sub>2</sub> E <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
	II <sub>2</sub> ELL <sub>3</sub> B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
<b>ΣQn</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
<b>kW</b> <b>B</b> <b>m<sup>3</sup>/h</b> <b>C</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
	II <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b> <b>Hz</b> <b>G</b>	II <sub>2</sub> HS <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU			
	II <sub>2</sub> L <sub>3</sub> B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b> <b>Hz</b> <b>G</b>	III <sub>1</sub> a <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE			
	III <sub>1</sub> a <sub>2</sub> H <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przysoobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										<b>G20 20mbar (H)</b>			

Fig. – Abb. 3: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

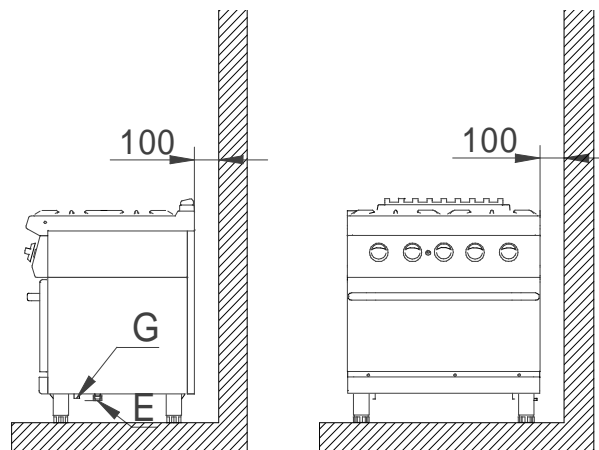


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

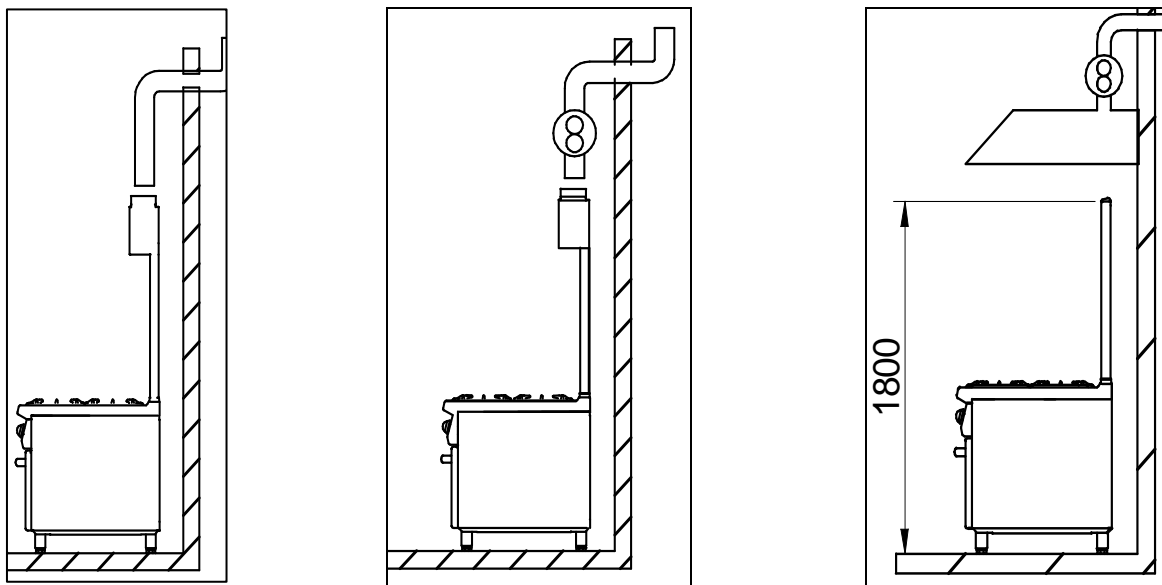


Fig. – Abb. 7, 8, 9: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga de humos

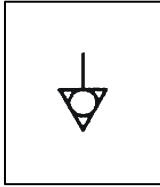


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

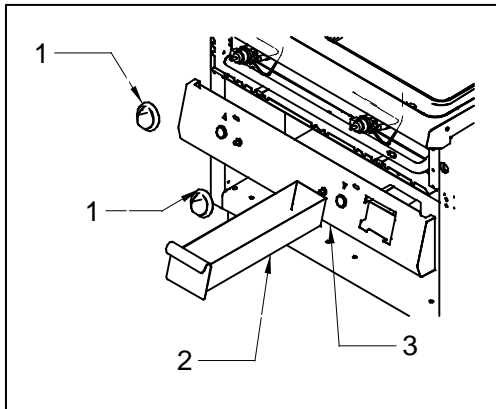
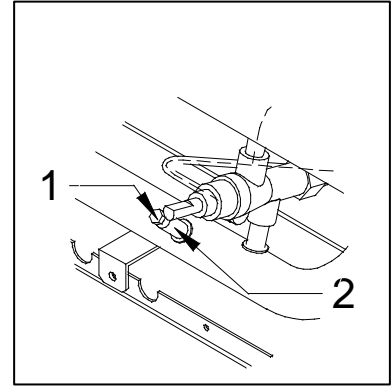


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 13 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

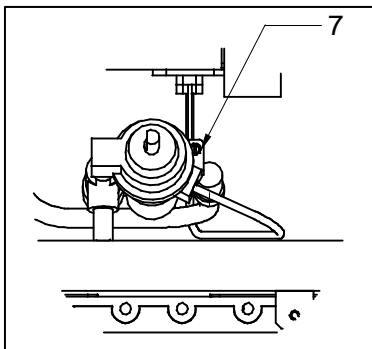
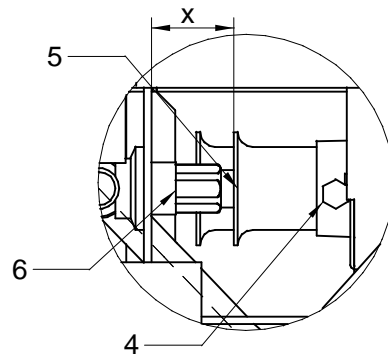


Fig. – Abb. 14 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

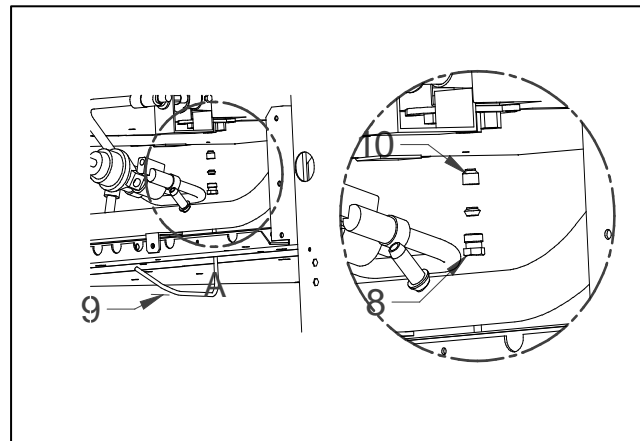


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

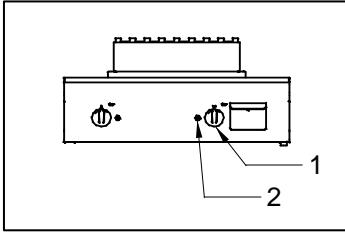


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (Fry top a gas)\ Instructions d'utilisation (Fry top a gaz)\ Instruction for use (Gas fry tops )\ Bedienungsanleitungen (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a gas)

Fig. – Abb. 17 : Istruzioni uso (Fry top elettrici)\ Instructions d'utilisation (Fry top a électriques)\ Instruction for use (Electric fry tops )\ Elektrische (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a eléctricos)

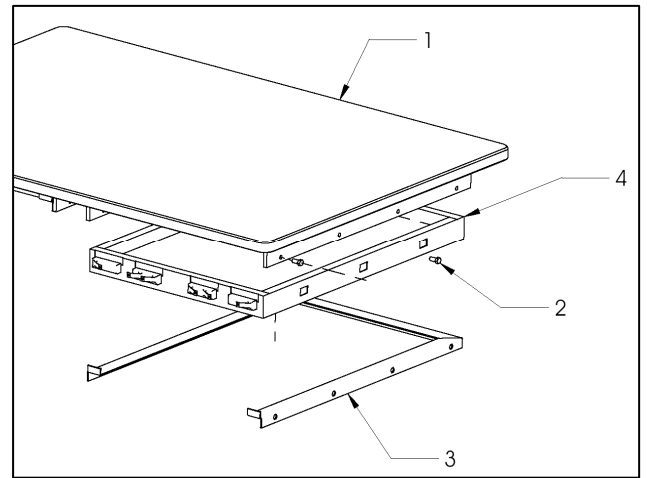
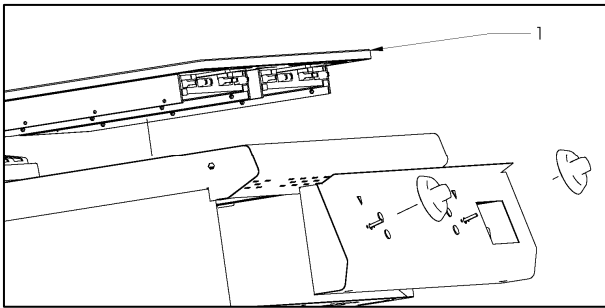
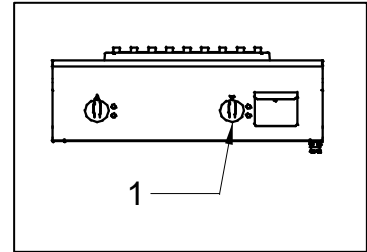


Fig. – Abb. 18, 19 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias

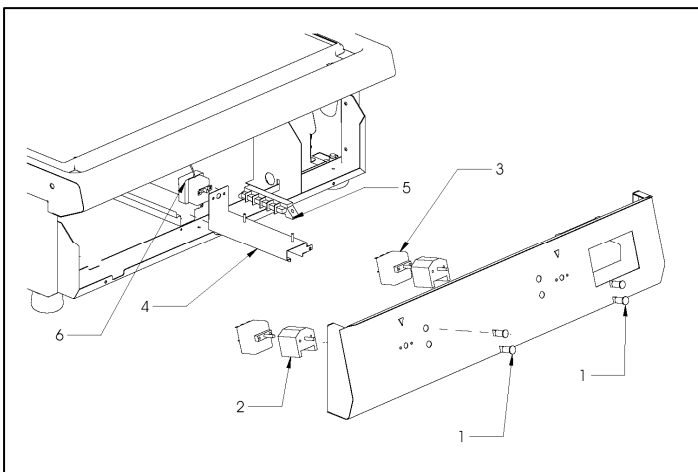


Fig. – Abb. 20 : Sostituzione componenti elettrici di comando\ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung \ Sustitución componentes eléctricos de control

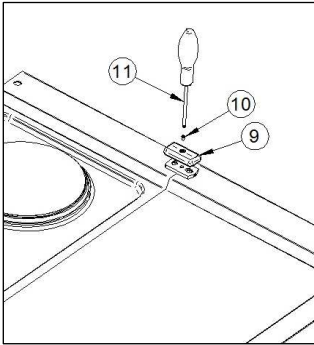
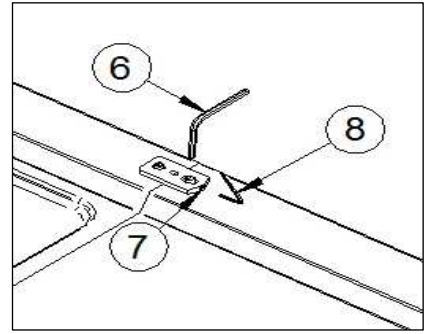
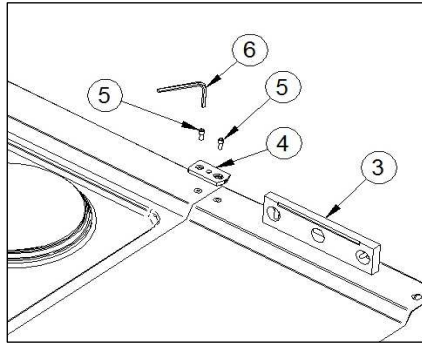
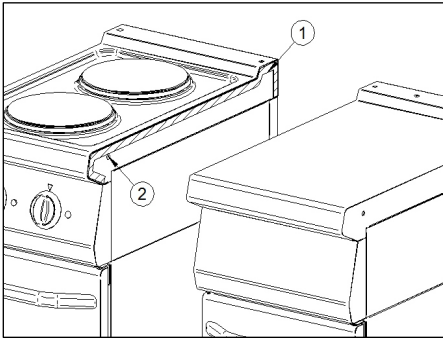


Fig. – Abb. 21, 22, 23, 24: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \  
Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m <sup>3</sup> /h]	Verbrenn- ungsluft [m <sup>3</sup> /h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [kW]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	Glatte platte	Gerillte Platte	½ Gerillte Platte
2855061	Gas- Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-
2855081	Gas- Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x700x845	14	A	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	X	-	-
2855071	Gas- Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	X	-
2855051	Gas- Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x700x845	14	A	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	X
286506	Elektr.Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	X	-	-
286508	Elektr.Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	X	-	-
286507	Elektr.Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	X	-
286509	Elektr.Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	X

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT.  
II<sub>2</sub>ELL3B/P, II<sub>2</sub>H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	Durchmesser By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner-Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
<b>BRENNER GRIDDLEPLATTE ½ Modul</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	7.00	3.00	AL110	75	30	15.0
Erdgase (G20)	7.00	3.00	AL195	125	41	20.0
Erdgase (G25)	7.00	3.00	AL215	125	41	20.0
<b>BRENNER GRIDDLEPLATTE 1 Modul</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL110 x 2	75 x 2	30 x 2	15.0
Erdgase (G20)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	125 x 2	41 x 2	20.0
Erdgase (G25)	7.00 x 2	3.00 x 2	AL215 x 2	125 x 2	41 x 2	20.0

## HINWEISE

### Allgemeines

- *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.*
- *Der Griddleplatte ist zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen Fleisch, Fisch, Gemüse, Eie,.*
- *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.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*



**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.*

## **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<sub>2ELL3B/P</sub> , II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 5 – Seite 4) 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:

2006/95/EG	- Niederspannung (LVD)
2004/108/EG	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS
2009/42/EG	- Gasbetriebene Geräte

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.

## **BESCHREIBUNG DER GERÄTE**

### **Gasbetriebene Griddleplatte**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Die Griddleplatte ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 170°C und 330°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Die Versionen mit Breite 800 verfügen über zwei getrennte Kochzonen mit voneinander unabhängigen Temperaturreglern.

Die Kochplatte besteht aus extrastarkem Edelstahl mit Schutzbeschichtung. Das Aufheizen erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Verchromter Stahl, der besonders für die ihm zgedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

### **Elektrische Griddleplatte**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Die Griddleplatte ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 120°C und 315°C ermöglicht, die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet. Die Versionen mit Breite 800 verfügen über zwei getrennte Kochzonen mit voneinander unabhängigen Temperaturreglern.

Die Kochplatte besteht aus extrastarkem Edelstahl mit Schutzbeschichtung. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände.

### **Neutrales Schrankelement**

Die Boden-Ausführungen sind mit offenem Unterschrank oder mit Unterschrank mit Türen für einen Neutral-Schrank versehen. Zudem erhältlich sind Unterbauten in der Hygiene-Ausführung Klasse H3 mit tiefgezogenen Haltestangen für GASTRONORM-Schalen.

## **VORBEREITUNG DER INSTALLATION**

### **Installationsort (Abb. 6 – Seite 4)**

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 von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. 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 Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische 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**

Diese Geräte entsprechen dem Typ „A“ und benötigen hinsichtlich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Die 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 (Seite 50) 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 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung)

## **INSTALLATION**

### **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 oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den 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, muss ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. 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, indem die beiden Schrauben vom Träger gelockert werden; dann kann dieser und die Klemmleiste herausgezogen werden. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine omnipolare Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein sowie über eine dem Gerät entsprechende Stromaufnahme verfügen (siehe technische Daten).

Das Gerät muss an das POTENTIALAUSGLEICH-System angeschlossen werden. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Abb. 10 dargestellten Symbol gekennzeichnet (Seite 5).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden:

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdableitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.
- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen
- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

## Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 11 – Seite 5)

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 unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

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

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

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 oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

Die Messung muss bei betriebenem Gerät durchgeführt werden.

## Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

## **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 (Seite 52). 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.**

## **Befestigung der Geräte**

Nach erfolgter Nivellierung und Anschluss muss die Befestigung der Geräte in Angriff genommen werden. Hierzu muss die Dichtung (1), die sich in dem Verbindungsset im Innern des Gerätes befindet, ausgerollt und in einem Abstand von zirka 2 bis 3 mm vom Kochflächenrand am Kopfende desselben angebracht werden (Abb. 21, Seite 7). Nach Ausführung dieses Vorgangs müssen die zu verbindenden Geräte aneinander gerückt, die Bedienblenden durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernt und die Unterlegscheibe und die Schraube M6, die sich im Verbindungsset befinden, vom Geräteinnern aus in die Gewindebuchse (2) eingefügt werden (Abb. 21, Seite 7). Die Schraube mittels eines geeigneten Schlüssels gut festziehen.

Wie in Abb. 22, Seite 7 dargestellt, die Nivellierung des hinteren Teils mittels einer Wasserwaage (3) überprüfen, die Befestigungsplatte (4) auf die Erhöhung aufsetzen und die Schrauben M6 (in dem dem Gerät beigelegten Set enthalten) mittels eines Inbusschlüssels (6) festziehen.

Nach der Fixierung der Befestigungsplatte (4) an den Geräten muss die endgültige Einstellung zur Anpassung der Geräte durch Einwirken auf den Stift (7), der auf der Befestigungsplatte selbst angeordnet ist, erfolgen. Den Stift (7) mittels eines Inbusschlüssels (8) wie in Abbildung 23, Seite 7 dargestellt festziehen.

Nach erfolgter Befestigung muss die Schraube M4 (10), die die Edelstahlandeckung (9) der Befestigungsplatte blockiert, mittels eines Kreuzschraubenziehers (11) festgezogen werden. Eventuelle Dichtungsrückstände zwischen den Geräten mit einem Schaber entfernen

# **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 2 ersichtlich (Seite 53). 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.

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 (Abb.5, S. 4), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

#### Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.12, 13 – Seite 5)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist zuallererst der Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (4), welche die Regulierbuchse der Primärluft blockiert (5) vollständig lösen, die Düse (6) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 53). 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 (Abb. 13 – Seite 5)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (4) der Buchse (5) lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 (Seite 53) einstellen, die Schraube (4) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

#### Austausch des By-Pass (Abb. 12, 14 – Seite 5)

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (7) mit einem Schraubenzieher herausschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 Seite 53).

Den By-Pass ganz festziehen und die Bedienblende, die Fettauffangschale und die Drehschalter wieder einsetzen.

#### Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 15 – Seite 5)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) gemäß Abbildung 10 zu entfernen. Den Anschluss (8) der Gasleitung des Zündbrenners (9) lösen und die Düse (10) entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – Seite 53). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

# BEDIENUNGSANLEITUNGEN

## Gasbetriebene Griddleplatte (Abb. 16 –Seite 6)

Beim Anzünden des Brenners der Griddleplatte ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● 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 den, auf der Bedienblende angebrachten Schlitz überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der acht 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	8
Temperature [°C]	170	190	210	250	270	290	305	330

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

## Elektrische Griddleplatte (Abb. 17 – Seite 6)

Beim Anzünden der Griddleplatte ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (1) des Thermostats auf die gewünschte Kochtemperatur stellen, die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Lampe leuchtet ständig, um die vorhandene Spannung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt.

Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

**ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen.**

## 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.



## Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Die Zündflamme zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 43 entspricht.</li> <li>- Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein.</li> <li>- Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob der Piezozünder defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt.</li> <li>- Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, regeln Sie die Zündflamme durch die am Ventil liegende Schraube</li> <li>- Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position</li> <li>- Ersetzen Sie das Thermoelement</li> <li>- Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil verrostet ist.</li> <li>- Prüfen Sie den Gas-Ventil</li> </ul>
Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt.</li> <li>- Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist</li> <li>- Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 43 angezeigt</li> <li>- Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen</li> <li>- Den Wahlschalter überprüfen.</li> </ul>
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Glühlampe überprüfen</li> </ul>
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Einstellung des Thermostats überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Widerstände</li> <li>- Die zu garende Speisemenge überprüfen</li> </ul>

# PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

## Reinigung

**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 erkaltetem Gerät 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 Edelstahl beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Zum Reinigen der Platte, ist es zu empfehlen, alle verbrannten Rückstände mit einem Spachtel zu entfernen, dann reinigen Sie mit einem zum Stahl und zum Kontakt mit Lebensmittel geeigneten Reinigungsmittel. Nach der Verwendung eines Reinigungsmittels, muß die Platte sehr gut ausgespült werden. Der Reinigungsvorgang ist wirkungsvoller, wenn die Platte lauwarm ist, sollte die Platte aber noch heiß sein, tun Sie es nicht, um gefährliche thermische Schocks auf der Platte zu vermeiden.

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

## 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.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

## **AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN**

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

### ***Thermoelement***

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

### ***Widerstände (Abb. 12, 18, 19 – Seite 5, 6)***

Um die Widerstände auszutauschen, sind zuerst die Drehschalter, die Fettauffangschale und die Bedienblende gemäß Abbildung 12 (Seite 5) zu entfernen. Anschließend die Blockierbleche der Platte und jene der Thermostatkugel abnehmen; nun die Vorderseite der Platte um circa 5 cm hochheben, leicht nach vorne ziehen, damit der Blockierhebel auf der Rückseite der Platte gelöst wird und dann die Platte nach rechts kippen. Nun die Befestigungsschrauben der Abdeckung (2) lösen, die Abdeckung (3) entfernen und die Schrauben (4) des auszutauschenden Widerstands losschrauben. Jetzt den Widerstand herausziehen.

Im Falle der abgesenkten Griddleplatte sind die Befestigungsschrauben der Abdeckung (3) zu lösen und die verschiedenen Teile von der Vorderseite des Geräts aus herauszuziehen.


### ***Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens (Abb. 20, S. 6)***

Um den Regler (4), das Thermostat (5), das Sichertheithermostat (6), das Lampe (1) und das Klemmerbrett (5), 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.

## **Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten**



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 Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der 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 DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.**