

- LIBRETTO ISTRUZIONE PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COT-TURA A GAS
- OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL FOR GAS COOKING TOPS
- FR LIVRET D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISA-TION ET L'ENTRETIEN DE L'ENSEMBLE POUR PLANS DE CUISSO
- DE GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEI-TUNG FÜR GASHERDE
- MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO PARA HORNALLAS GAS

131.7433 / 131.7463



1.	INSTALLATION					
1.1	Wichtige Hinweise	22				
1.2	Aufstellen					
1.3	Abzug der Verbrennungsgase 2					
1.4	Gasanschluss					
	Vorschriften für die Installation	23				
	Vor der Installation auszuführende Kontrollen					
	Kontrolle der thermischen Leistung					
	Kontrolle des Gasdrucks					
1.5	1.5 Anschluss an eine andere Gasart					
2.	BEDIENUNGSANLEITUNG	25				
2.1	Inbetriebnahme	25				
2.2	2.2 Einstellung					
3.	REINIGUNG UND WARTUNG	26				
3.1	Wartung	26				
3.2	Ausserordentliche Wartung	26				
3.3	Steuer- und Sicherheitselemente	26				
Tabelle technische Daten						

Kategorie II2 ELL3B/P

27

3.4

1.	INSTALLACIÓN				
1.1	Advertencias importantes				
1.2	Colocación				
1.3	Evacuación de los productos de combustión				
1.4	4 Conexión del gas				
	Prescripciones para la intalación	29			
	Comprobaciones que hay que realizar antes de la instalación	29			
	Control de la potencia térmica	30			
	Control de la presión del gas	30			
	Conexión con un gas distinto	30			
2.	INSTRUCCIONES DE USO	31			
2.1	2.1 Puesta en marcha				
2.2	Regulación	31			
3.	3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
3.1	3.1 Mantenimiento ordinario				
3.2	Mantenimiento extraordinario				
3.3	3.3 Elementos de control y de seguridad				
3.4	Tablas datos técnicos cate- goría ii2h3+	33			





1. INSTALLATION

1.1 Wichtige Hinweise



Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält. Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren. Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte. Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde. Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile. Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften werden. Ferner sind die geltenden Brandschutzvorschriften zu beachten. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde. Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind. Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt. Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden. Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden. Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten. Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -Schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist. Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften. Die Hestellfirma lehnt jegliche Ungenanigkeiten in der vorliegenden Broschure durch Übertragungs oder Druckfehler ab. Sie behält sich ausserdem das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine wesentuchen Eigenshaften zu verändern. Die Hestellfirma lehnt jeglice Verantwortung ab, wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der ortlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

1.2 Aufstellen

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden. Die Füsse der Gerätes montieren, und das Gerät waagerecht auslegen, kleinere Unebenheiten konnen mit den Füssen ausgleichen werden. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube auf zustellen, damit eine sichergestellt wird. Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein. Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

1. INSTALLATION

1.3 Abzug der Verbrennungsgase

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür ausgelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf. Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.





1.4 Gasanschluss

Vorschriften für die Installation

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

Vor der Installation auszuführende Kontrollen

					CAT		G30	631	G20	325	COUNTRY	
					II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	1	IT-ES-IE-PT GB-GA-CH	
Œ					11 2H38/P	P mbar	30	30	20	Į	J-0K-8-EE-NO J-CJ-9K-9J-9E	
TY	PE		A	B ₁₁	II. _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
MOD					11 _{2H38/P}	P mbar	50	50	20	j	AT-CH	
NR					II ZELLSB/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
MA					11 2138/P	P mbar	30	30	F	25	NL.	
Σ	Qn			kW	11 _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	1	·W	
G3	0	G	20	G25		P mbar	30	30	1	Ţ.	MT-JS-HU-CY	
					13+	P mbar	28-30	37	I	Ţ	CY	
kg/l	h	m	/h	m³/h	1 _{2E}	P mbar	1	1	20	1	PL	

PREDISPOSTO A GAS — PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS — EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS — PPEDISPOSTO À GÁS

mbar

kW IP EN 203-1 MADE IN ITALY

Land Incidential account

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.2) ausreichend ist.

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

Kontrolle der thermischen Leistung

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter "Gasverbrauch" wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von ±5% des Nennwertes ist zulässig. Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:

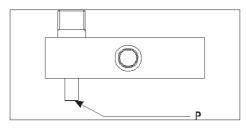
TIPI I	DI GAS	PRESSIONE IN mbar.				
		NOM.	MIN	MAX		
GAS ME	TANO G20	20	18	25		
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45		

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbin dungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss

an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden. **NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

Kontrolle des Gasdrucks

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.P) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit



einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden.

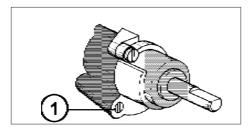
Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

1.5 Anschluss an eine andere Gasart

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Roste über dem Kochfeld hochheben, die emaillierten, schwarzen Brennerdeckel und die Flammenkränze so anheben, dass die mittig zu den Düsenhaltern angeschraubten Düsen zu sehen sind.
- Die Düsen herausschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind. Die Düsen sind in Hundertsteln Millimetern gekennzeichnet.

Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung für jede Gasart, MUSS das entsprechende Schild, das den Düsen beigelegt ist, über das Schild mit den technischen Daten geklebt werden.



EINSTELLUNG DES MINIMUMS:

Den Drehknopf und die Blende abnehmen.

Die Einstellung des Minimums muss anhand der Schraube (Bez.1) vorgenommen werden: durch Lockern der Schraube wird die Flamme höher, durch das Zuschrauben wird die Flamme kleiner. Bei Flüssiggas die Minimum-Schraube ganz zudrehen. Es muss in jedem Fall kontrolliert werden, ob die Flamme in der Minimum-Stellung über die gesamte Oberfläche des Brenners Nachdem die



Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flammen verwenden.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

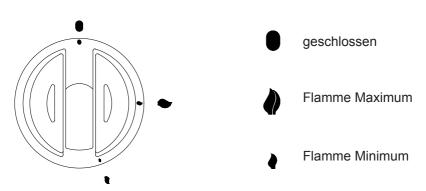
Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich. Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 Inbetriebnahme

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,...) kontrollieren.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

2.2 Einstellung



2. BEDIENUNGSANLEITUNG

ANZÜNDEN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "geschlossen" auf Position "Flamme Maximum" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, damit sich der brenner entzündet.



Während dem ersten Entzünden muss, damit die Brenner angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der brenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.

• Energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "Flamme Minimum" stellen.

AUSSCHALTEN

- Wenn das Gerät ausgeschaltet werden soll. Drehknopf erneut auf "geschlossen" drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 Wartung

Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger abgespritzt werden! Jeden Abend nach Betriebsende muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, muss man das Gerät stromlos machen. Die abnehmbaren Teile mit Reinigungsmittel reinigen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmitteln verwerden, denn dadurch könn ten die Edelstahlteile beschädigt werden.

3.2 Ausserordentliche Wartung

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 Steuer- und Sicherheitselemente

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.4 Tabelle technischer Daten Gaskochflächen Kategorie **II2 ELL3B/P**

Geraet	Gesamtlei- stung		rauch nax	Brenner
		G30/G31 =30/37 mbar	G20 =18/20 mbar	
		kg/h	m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

LPG69.. LPG79.. LPG49..

