



Bedienungsanleitung



2026-04-16

Glühplatten-Herd Gas mit statischem Gasbackofen GN 1/1 - 5x Brenner TPF4-610G

www.rmgastro.com



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| 1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG | 3 |
| 2. TECHNISCHE DATEN | 3 |
| 3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST | 3 |
| 4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS | 4 |
| 5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ | 4 |
| 6. INSTALLATION | 5 |
| 7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG | 5 |
| 8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES | 5 |
| 9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS | 5 |
| 10. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP | 6 |
| 11. GEBRAUCHSANWEISUNG | 9 |
| 12. REINIGUNG UND WARTUNG | 14 |

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

| Netzbreite [MM] | Nettentiefe [MM] | Nettohöhe [MM] | Nettogewicht / kg] | Power Electric [KW] |
|--------------------|------------------|----------------|--------------------|---------------------|
| 1000 | 900 | 900 | 155.00 | 0.015 |
| Wird geladen | Stromgas [KW] | Ofentyp | Ofengröße | |
| 230 V / 1N - 50 Hz | 27.500 | Gas, statisch | 640 x 390 x 350 | |

Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW bezieht sich auf den Hi-Wert des verwendeten Gases. Bei Anschluss des Produkts an LPG muss die Gasflasche in ausreichend belüfteten Räumen aufgestellt werden.

3. GASARTEN, FÜR DIE DAS PRODUKT GEEIGNET IST

| Ausführung | Kategorie des Produkts | Anschlussdruck (mbar) | Verwendetes Gas | Zielmärkte |
|------------|------------------------|-----------------------|------------------|--|
| A1 | I2E | 20 | G20 | DE, NL, PL, RO |
| A1 | I2ELL | 20, 20 | G20, G25 | DE |
| A1 | I2E+ | 20/25 | G20/G25 | BE, FR |
| A1 | I2H | 20 | G20 | AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR |
| A1 | I3B/P | 30 | G30 | BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR |
| A1 | I3B/P | 50 | G30 | AT, DE, CZ, CH, FR, SK |
| A1 | I3P | 37 | G31 | BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR |
| A1 | I3+ | 28-30/37 | G30/G31 | BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR |
| A1 | I12E3B/P | 20, 50 | G20, G30 | DE, PL, RO |
| A1 | I12ELL3B/P | 20, 20, 50 | G20, G25, G30 | DE |
| A1 | I12E+3+ | 20/25, 28-30/37 | G20/G25, G30/G31 | BE, FR |

| Ausführung | Kategorie des Produkts | Anschlussdruck (mbar) | Verwendetes Gas | Zielmärkte |
|------------|------------------------|-----------------------|-----------------|--|
| A1 | II2H3B/P | 20, 30 | G20, G30 | BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR |
| A1 | II2H3B/P | 20, 50 | G20, G30 | AT, CH, CZ, FR, SK |
| A1 | II2H3P | 20, 37 | G20, G31 | CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK |
| A1 | II2H3+ | 20, 28-30/37 | G20, G30/G31 | CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR |

4. PLATZIERUNG DES GASGERÄTS

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen die folgenden Richtlinien gemäß den Normen TPG G 704 01, ČSN 127040 und ČSN 127010 eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Der minimale Luftdurchsatz aus dem Außenbereich für Geräte der Ausführung A muss je nach Gerätemodell im Bereich von 5–20 m³/h liegen. Die spezifischen Anforderungen richten sich nach den Installationsvorschriften des jeweiligen Ziellandes. Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden. Das Gerät muss in einer gut belüfteten Umgebung installiert werden.**

5. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

| Brennbarkeitsstufe | Baumaterialien |
|------------------------|--|
| A – nicht brennbar | Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz |
| B – schwer entflammbar | Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver |
| C1 – schwer brennbar | Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal |
| C2 – mittel brennbar | Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge |
| C3 – leicht brennbar | Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC |

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-,

Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:

- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

6. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

7. ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen überprüft werden, um ihre Wärmeleistung zu verifizieren: Die Wärmeleistung ist auf dem Typenschild angegeben oder in dieser Anleitung zu finden. Es muss zuerst überprüft werden, ob das Gerät für den gleichen Gastyp hergestellt wurde, der verwendet wird, und ob die Angabe auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gastyp übereinstimmt. Für die Umrüstung auf eine andere Gasart muss überprüft werden, ob der angegebene Gastyp dem entspricht, der in diesem Handbuch empfohlen wird. Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen. Dafür muss die Schraube mit der luftdichten Dichtung abgeschraubt und das Manometer angeschlossen werden. Nach Abschluss der Messung ist die Schraube wieder festzuschrauben und ihre Dichtheit zu überprüfen.

8. ANSCHLUSS DES GASANSCHLUSSSCHLAUCHES

Der Gasanschluss muss mit einem Rohr von maximal 1,5 Metern Länge aus verzinktem Stahl, Kupfer oder einem flexiblen Stahlschlauch gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Landes erfolgen. Jedes Gerät muss über einen Absperrhahn am Anschluss verfügen, um die Gaszufuhr einfach unterbrechen zu können. Nach der Installation des Geräts muss überprüft werden, ob Gaslecks vorhanden sind. Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um Gaslecks zu überprüfen. Für die Kontrolle von Gaslecks müssen korrosionsfreie Materialien wie z. B. Seifenlauge verwendet werden. Die Geräte wurden vom Hersteller sorgfältig geprüft, und Angaben zu Gasart, Druck und Gerätetyp finden sich auf dem Typenschild. LPG-Flaschen müssen mit einem Druckregler ausgestattet sein, der den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Gasüberdrücken und den geltenden Vorschriften des Bestimmungslandes entspricht.

9. ANSCHLUSS AN FLÜSSIGGAS

Der Anschluss des Geräts an die Gasleitung muss mit einem Stahl- oder Kupferschlauch erfolgen, der den geltenden nationalen Anforderungen entspricht. Dieser muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden. Jedes Gerät muss mit einem Absperrhahn und einem Schnellverschluss ausgestattet sein. Der Schnellverschluss muss frei zugänglich und in Reichweite des Geräts sein. Nach Abschluss der Installation ist zu prüfen, ob Gaslecks vorliegen. Für die Überprüfung verwenden wir Seifenlauge oder Lecksuchsprays. Korrosive Stoffe dürfen nicht verwendet werden! Alle unsere Geräte werden sorgfältig überprüft. Angaben zur Gasart, zum Druck und zur entsprechenden Kategorie sind auf dem Typenschild

des Geräts angegeben. Anschluss an Flüssiggas: Der Druck für den Anschluss an Flüssiggas muss 28 oder 30 mbar für Propan/Butan und 37 mbar für Propan betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 25 mbar oder über 37 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN. Anschluss an Erdgas: Der Druck für den Anschluss an Methan muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, das Typenschild zu prüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den vom Hersteller geforderten Parametern der Düse abzugleichen. Liegt der Druck unter 15 mbar oder über 22,5 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.

10. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP

Unsere Geräte sind für Erdgas zertifiziert und eingestellt (siehe Typenschild). Eine Umrüstung oder Anpassung auf einen anderen Gastyp darf ausschließlich von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für verschiedene Gastypen befinden sich in einem Beutel, der dem Gerät beiliegt, und sind in Hundertsteln von Millimetern gekennzeichnet (siehe Tabelle der technischen Daten).

| Mark | Dimension (cm) | Abmessung der Platte cm | Spannung | Leistung kW | Leistung kcal/h | Leistung Ofen kW | Gewicht kg | Band | Anzahl der Brenner | Backofen |
|----------------|----------------|-------------------------|---------------|-------------|-----------------|------------------|------------|------|---|---------------------|
| TPT - 64 G | 40 x 60 x 28 | 39 x 50 | - | 5,5 | 4725 | - | 50 | 0,12 | - | - |
| TPF4 - 610 GEM | 100 x 60 x 90 | - | 230 V / 50 Hz | 23,5 | 20187 | 2,62 | 115 | 0,83 | 2x 3,5 kW; 2x 5,5 kW; 1x 5,5 kW Brenner (Brenner) | statische GN 1/1 |
| TPF4 - 610 G | 100 x 60 x 90 | - | 230 V / 50 Hz | 27,5 | 23623 | 0,015 | 115 | 0,83 | 2x 3,5 kW; 2x 5,5 kW; 1x 5,5 kW Brenner (Brenner) | mit Grill GN 1/1 |

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz:

Vor dem Anschluss des Geräts an die Elektroinstallation ist zu prüfen, ob die neue oder reparierte Elektroinstallation vom ausführenden Unternehmen ordnungsgemäß verdrahtet wurde und ob ein Prüfbericht über die Fähigkeit zum sicheren Betrieb der elektrischen Anlage erstellt wurde. Wir raten davon ab, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, wenn diese Bedingung nicht erfüllt ist!

Installation der elektrischen Versorgung - Das Versorgungskabel zum Gerät muss separat mit einem geeigneten Schutzschalter abgesichert werden, dessen Nennstrom von der Leistungsaufnahme und dem installierten Gerätetyp abhängt. Der für den jeweiligen Gerätetyp empfohlene Schutzschalter ist in der Wertetabelle angegeben. Überprüfen Sie die Nennleistung des Geräts auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts. Schließen Sie das Gerät direkt an das Stromnetz an, setzen Sie unbedingt einen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm Abstand zwischen den Kontakten, der den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Einlass

die Erdung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.

Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 50o C über der Umgebungstemperatur erreicht.

Sie muss so verlegt werden, dass sie bei normalem Betrieb und normaler Wartung nicht mechanisch beschädigt werden kann, und sie muss lang genug und ausreichend sein, damit das Gerät im Falle von Wartungsarbeiten gehandhabt werden kann.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, müssen Sie prüfen, ob:

- der Versorgungsschutzschalter und die interne Verkabelung der Belastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)
- die Verteilung ist mit einer wirksamen Erdung gemäß den Normen (CSN) und den gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen ausgestattet
- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist

Es wird empfohlen, im H07RN-F flexible Kabel zu verwenden, sofern in der Installationsanleitung nichts anderes angegeben ist (DIES ist die Installationsanleitung!), oder ein Kabel, das von der CSN für den Gerätetyp im Hinblick auf seinen Standort und die Art seines Betriebs zugelassen ist. Das Erdungskabel (gelb-grün) muss länger sein als die anderen Kabel und darf nicht mit dem Schalter verbunden oder anderweitig unterbrochen werden. Die Kabel müssen frei verlegt werden und dürfen den normalen Betrieb nicht beeinträchtigen; sie müssen ausreichend weit von der Arbeitsfläche entfernt sein und müssen lang genug sein, damit das Gerät im Falle von Reinigungs- und Wartungsarbeiten gehandhabt werden kann. Das Kabel darf nicht mit brennbaren Materialien wie Teppichen oder Tischdecken in Berührung kommen, usw., dürfen nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommen oder mechanisch belastet werden. Der Schutzleiter "PE" muss an alle elektrischen Geräte angeschlossen werden, die Schrauben oder Klemmen mit der Bezeichnung "PE" haben. Es wird empfohlen, für jedes Gerät einen eigenen Schutzleiter "PE" anzuschließen.

Die empfohlene Größe des Versorgungskabels für den jeweiligen Gerätetyp ist in der Wertetabelle angegeben. Fest angeschlossene Geräte und Geräte mit einer Erdungsklemme müssen an einen Schutzleiter angeschlossen werden. Es wird empfohlen, an den Stromkreis jedes Geräts einen separaten Stromschutzschalter anzuschließen.

Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss es überprüft werden und ein Revisionsbericht erstellt werden

einen Bericht über den sicheren Betrieb des Geräts.

LEHNEN WIR JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN FALL AB, DASS DIE OBEN GENANNTEN REGELN NICHT EINGEHALTEN WERDEN,

EMPFEHLUNGEN UND EINSCHLÄGIGE GELTENDE NORMEN NICHT BEACHTET WERDEN

Anschließen des Gasanschlussschlauchs

Vor dem Anschluss des Geräts an die Gasleitung ist zu prüfen, ob die neue oder reparierte Gasleitung vom Auftragnehmer ordnungsgemäß entlüftet (begast) wurde und ob ein Prüfbericht über den sicheren Betrieb der Gasleitung erstellt wurde.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät ohne diese Bedingung an die Gasversorgung anzuschließen!

Die Geräte sind in "A"-Ausführung mit offener Abgasabführung in den Raum gebaut. Der Raum muss ein ausreichendes Volumen und einen ausreichenden Luftaustausch im Hinblick auf die Leistung des Geräts gemäß den geltenden Normen und TPG70401 aufweisen.

Es ist wichtig, sich zu vergewissern, dass das Gerät für die richtige Gasart gebaut ist, an die es angeschlossen werden soll.

Der Anschluss des Geräts an die Erdgasversorgung muss mit einem flexiblen Schlauch erfolgen, der den geltenden Normen entspricht und für die verwendete Gasart zugelassen ist. Der Versorgungsschlauch muss so verlegt werden, dass er bei normalem Betrieb und bei Wartungsarbeiten nicht mechanisch oder thermisch beschädigt werden kann. Er muss ausreichend lang sein, um das Gerät bei Bedarf warten zu können. Die Gewindegröße des Gasschlauchs für den jeweiligen Gerätetyp ist in der Wertetabelle angegeben. Jede Zuleitung zum Gerät muss mit einem separaten Absperrhahn versehen sein, der für den Bediener leicht zugänglich ist. Nach Abschluss der Installation muss das Gerät auf Gaslecks überprüft werden.

Bei der Dichtheitsprüfung der Fugen verwenden wir einen Detektor, eine schäumende Lösung oder ein

Detektionsspray, um Gaslecks aufzuspüren.

Verwenden Sie keine ätzenden Substanzen! Alle unsere Geräte werden sorgfältig geprüft. Gasart, Druck und die entsprechende Kategoriebezeichnung sind auf dem Typenschild angegeben.

Gasart und Leistungsregelung

Die Geräte müssen auf die richtige Gasart und ihre Heizleistung überprüft werden:

Die Gasart, für die das Gerät gebaut ist, ist auf dem Typenschild angegeben (Medium, Gas usw.) und wird auch durch ein Etikett an der Anschlussstelle für den Gasschlauch gekennzeichnet.

G-20-Erdgas

G-30/31 Propan-Butan

Wenn die Kennzeichnung nicht mit der Gasart übereinstimmt, an die das Gerät angeschlossen werden soll, müssen die Düsen von einem Gasgerätefachmann ausgetauscht werden. Es wird empfohlen, den Austausch der Düsen bereits vor dem Kauf des Geräts zu bestellen.

Die Heizleistung ist auf dem Etikett und in der Wertetabelle für den jeweiligen Gerätetyp in dieser Anleitung angegeben.

Der Druck wird mit einem Manometer mit der erforderlichen Empfindlichkeit gemessen. Das Manometer wird an der entsprechenden Stelle angeschlossen, so dass es notwendig ist, die Schraube mit der luftdichten Kappe herauszuschrauben und das Manometer anzuschließen. Nach Abschluss der Messung muss die Schraube wieder eingedreht und auf Dichtheit geprüft werden.

Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart

Unsere Geräte sind für Erdgas oder Propan-Butan zugelassen und geregelt (siehe Typenschild).

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker umgebaut werden. Die Düsen für die zweite Gasart werden im Beipackzettel mitgeliefert und der Düsenbohrungsdurchmesser ist direkt auf den Düsen in Hundertstel mm und in der Tabelle "Technische Daten" eingepreßt.

Alle Brennerdüsen und Zündbrenner müssen immer ersetzt werden.

Die Zündbrennerdüse befindet sich direkt im Brenner, hinter der Gaszufuhr zum Brenner. Es ist darauf zu achten, dass die zugehörigen Teile - Zündkerzen usw. - nicht beschädigt und die Gewinde der Gewindemutter nicht abgeschert werden. Die Düse des Hauptbrenners befindet sich direkt vor dem Brenner oder am Brennereingang. Nach dem Auswechseln der Düse muss die Flamme des Brenners auf ihre Brennbarkeit überprüft werden, sie muss eine klare blaue Farbe haben und die Luftzufuhr muss eingestellt werden. Nach der Umstellung des Geräts auf eine andere Gasart sind diese Angaben auf dem Geräteetikett zu ändern.

Überprüfung der Funktionsweise des Geräts:

- Prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen
- die Flamme des Zündbrenners und die Intensität der Flamme prüfen
- die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners überprüfen, sie muss scharf und blau sein
- die Flamme des Hauptbrenners auf Mindestleistung prüfen (Sporen)
- prüfen, ob sich das Thermoelement ausreichend in der Brennerflamme befindet

- dem Benutzer wird empfohlen, bei der Verwendung des Geräts die Anweisungen zu befolgen

Anschluss für Flüssiggas:

Der Druck für den Flüssiggasanschluss muss 28 oder 30 mbar für Butan und 37 mbar für Propan betragen. Es ist notwendig, das Etikett zu überprüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den erforderlichen Düsenparametern gemäß den Anforderungen des Herstellers zu überprüfen. Bei einem Druck von weniger als 25 mbar oder mehr als 37 mbar darf der Verbraucher NICHT angeschlossen werden.

Anschluss an Erdgas:

Der Methananschlussdruck muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, das Etikett zu überprüfen, den Druck zu messen und die Parameter der installierten Düse mit den erforderlichen Düsenparametern gemäß den Anforderungen des Herstellers zu überprüfen. Wenn der Druck weniger als 15 mbar oder mehr als 22,5 mbar beträgt, darf der Verbraucher NICHT angeschlossen werden.

Kontrolle der Luftzufuhr zu den Hauptbrennern:

Die Brenner haben in der Regel einen Luftregler mit einer Stellschraube, mit der die Luftmenge eingestellt werden kann. In der Tabelle "Technische Daten" sind die ungefähren Werte für den Parameter X (Zuluft) angegeben. Die Einstellung der Zuluftmenge muss so erfolgen, dass ein "Abreißen" der die Einstellung der Zuluftmenge muss so erfolgen, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht "abreißt", sondern im Gegenteil bei erwärmtem Brenner "zurückgeschlagen" wird.

Nach dem Anschluss des Geräts an die Gasversorgung muss das Gerät geprüft und ein Prüfbericht erstellt werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

WIR SCHLIESSEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, WENN DIESE VORSCHRIFTEN, EMPFEHLUNGEN UND ANWENDBAREN NORMEN NICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN Inbetriebnahme.


Achtung! Vor der Benutzung des Geräts muss die Schutzfolie des Edelstahlblechs, der Oberfläche und der Leitung auf der gesamten Oberfläche entfernt werden. alle Oberflächen und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gründlich mit Geschirrspülmittel gewaschen und anschließend mit klarem Wasser abgewischt werden.



11. GEBRAUCHSANWEISUNG


Achtung! Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

Zündung und Einstellung der Brenner und der Kochplatte.

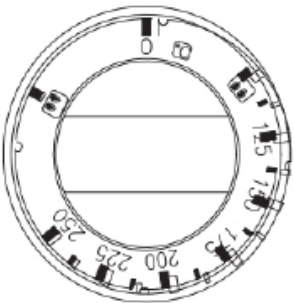



Auf der Vorderseite befindet sich über jedem Drehknopf ein Symbol, das angibt, welchem Brenner der Knopf zugewiesen ist. 

Um den Brenner zu zünden, drehen Sie den entsprechenden Knopf von der Position "0" nach links auf das Symbol  (siehe Abbildungsbild), halten Sie ihn gedrückt und drücken Sie gleichzeitig den Knopf mit dem Symbol , bis das Gas zündet.

Die Taste muss einige Sekunden lang gedrückt und dann losgelassen werden. Es kann vorkommen, dass das Gas nicht sofort zündet; in diesem Fall ist der Vorgang zu wiederholen. Durch Drehen des Knopfes auf die Position  wird der Brenner auf das Minimum gebracht. Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf zurück in die Position "0".

Anzünden des Ofenbrenners und der Gassteuerung



Um den Ofenbrenner zu zünden, drehen Sie den entsprechenden Knopf von der Position "0" nach links auf eine beliebige Position zwischen  und 250 (siehe Abbildung) und halten Sie den Knopf gedrückt, bis das Gas zündet.

Sie können sehen, ob der Brenner gezündet wurde, indem Sie durch das Inspektionsloch an der Unterseite des Ofens schauen.

Lassen Sie den Knopf nach ein paar Sekunden los.

Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.

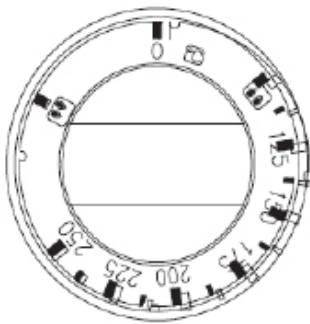
Drehen Sie dann den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur.

Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf nach rechts auf Position 0.

Bitte beachten Sie: Bei eingeschaltetem Backofen darf die Backofentür nicht geöffnet werden, da sie sich sonst erhitzt und die Knöpfe beschädigt werden könnten.

Anzünden des Grillbrenners


Wichtig: Der Grill kann nur bei halb geöffneter Backofentür benutzt werden.



Legen Sie die Schutzfolie, die dem Gerät beiliegt, unter das Bedienfeld, um es vor Überhitzung zu schützen.

Entfernen Sie diese Schutzfolie erst vom Gerät, wenn es abgekühlt ist. Wenn der Grill in Betrieb ist, kann er hohe Temperaturen erreichen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

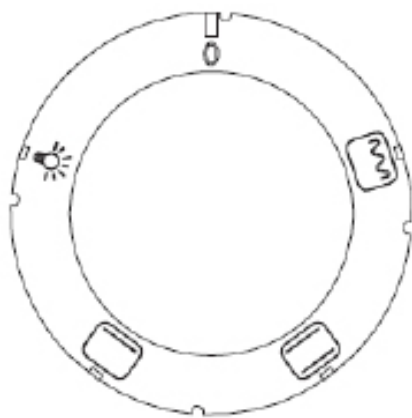


Um den Grill anzuzünden, drehen Sie den Drehknopf nach rechts von der Position "0" auf die Position  (siehe Abbildung) und halten Sie den Knopf gedrückt, bis das Gas zündet.

Sobald das Gas gezündet ist, halten Sie den Knopf 10 Sekunden lang gedrückt, damit sich das Thermoelement erwärmen kann, und lassen Sie dann den Knopf los. Wenn die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den Vorgang. Um den Grillbrenner auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf Position 0.

Hinweis: Gasöfen sind mit einem akustischen Timer ausgestattet, der auf maximal 120 Minuten eingestellt werden kann. Drehen Sie den Drehknopf nach rechts auf den gewünschten Wert zwischen 0 und 120 Minuten (siehe Abbildung). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.


Einschalten und Aufstellen des Heißluftofens




Backofen:

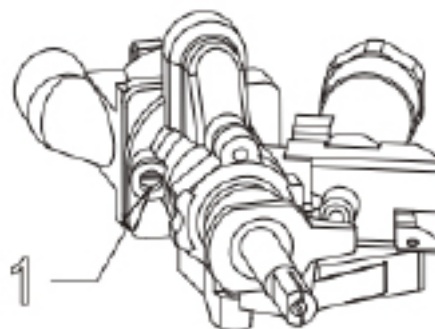
Drehen Sie den Drehknopf nach rechts, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf nach links auf Position 0.

Um den Backofen mit oberem und unterem Heizelement zu verwenden, stellen Sie den Drehknopf auf das Symbol .

Wenn Sie den Ofen nur für die Bodenheizung verwenden möchten, stellen Sie den Drehknopf auf das Symbol .

Hinweis: Wenn der Backofen eingeschaltet ist, muss die Backofentür geschlossen sein, da sonst die Knöpfe und die Schutzplatte durch die Hitze beschädigt werden können.



Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Backofentür geöffnet bleiben.

Die Schutzfolie ist im Lieferumfang des Backofens enthalten. Befestigen Sie es unter dem Bedienfeld, um Hitzeschäden an den Knöpfen zu vermeiden (siehe Abbildung). Entfernen Sie die Schutzfolie erst, wenn das Gerät abgekühlt ist. Der Grill erreicht beim Grillen hohe Temperaturen, daher müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.

Drehen Sie den Drehknopf des Backofens auf das Symbol .

Einschalten und Einrichten des Multifunktionsbackofens



Backofen:

Die heiße Luft wird über ein Gebläse an alle Teile des Ofens verteilt, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten. Da der gesamte Garraum gleichmäßig beheizt wird, können unterschiedliche Speisen auf verschiedenen Sprossen zusammen gegart werden. Drehen Sie den Heißluftknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Es ist nicht nötig, den Ofen vorzuheizen, da die heiße Luft den Raum sehr schnell erwärmt.

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Einstellungen position.



obere und untere Heizung

bodenheizung

top-Heizung

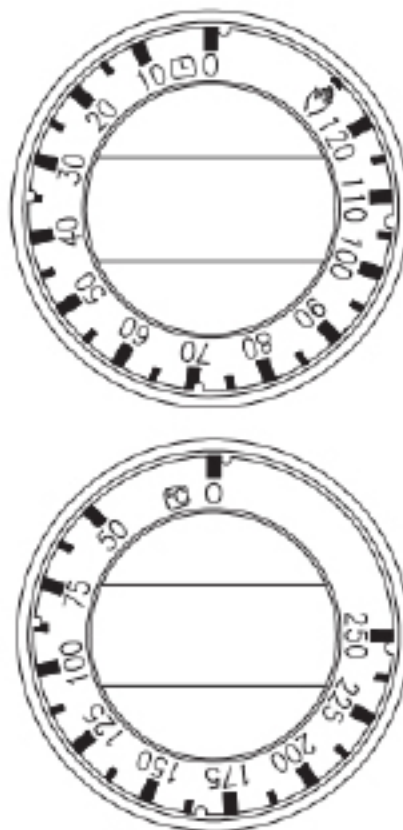
grill

grill + Ventilator


obere und untere Heizung + Gebläse

backofenventilator

schnelles Abtauen



Ein grünes Licht zeigt an, dass der Ofen eingeschaltet ist.

Nachdem Sie die Art des Backens ausgewählt haben, drehen Sie den Timer-Drehknopf (siehe Abbildung) nach links auf die manuelle Position  oder nach rechts auf den gewünschten Wert zwischen 0 und 120 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich gleichzeitig automatisch ab.

Sobald die Garzeit eingestellt ist, drehen Sie den Thermostatknopf (siehe Abbildung) nach rechts und stellen die gewünschte Temperatur zwischen 50° C und 250° C

Bitte beachten Sie: Wenn der Backofen eingeschaltet ist, muss die Backofentür geschlossen sein, da sonst die

die Knöpfe und die Schutzplatte könnten durch die Hitze beschädigt worden sein.

Grill:

Bei Verwendung des Grills muss die Backofentür geschlossen und der Thermostatknopf auf 200 °C eingestellt sein.

Beleuchtung des Backofens

Um das Licht im Inneren des Backofens einzuschalten, drücken Sie die Taste mit dem Symbol .

Bei eingeschalteter Innenbeleuchtung können Sie den Garvorgang durch die Glastür kontrollieren, ohne die Tür öffnen zu müssen.

Reinigung und Wartung

Trennen Sie vor der Reinigung die Gas- und Stromzufuhr.

Reinigen Sie das Gerät nicht:

- wasser unter Druck
- mit einer Metallbürste
- aggressive und ätzende Stoffe und Ätzmittel
- mittel, die Schleifpartikel enthalten
- mit Chlor

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Die tägliche Wartung des Geräts verlängert seine Lebensdauer und Funktionalität. Edelstahlteile können mit einem feuchten Tuch und Spülmittel gereinigt werden, dann mit Spülmittel abgewaschen und trocken gewischt werden.

12. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**