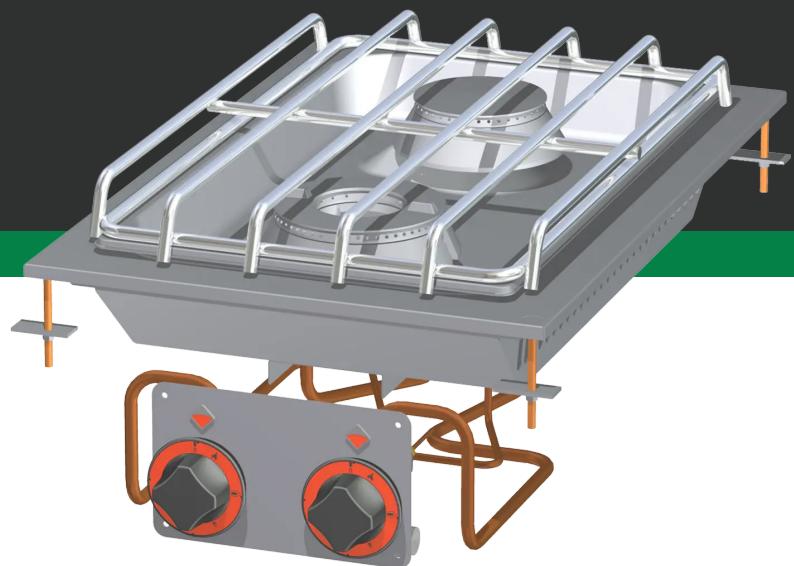




Bedienungsanleitung



2025-11-28

Herd drop-in Gas 2x Brenner PCD-64G

www.rmgastro.com



OBSAH

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. WASSERANSCHLUSS	6
11. ÜBERPRÜFUNG DER GERÄTEEINSTELLUNG FÜR DEN GASTYP	6
12. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	10
13. REINIGUNG UND WARTUNG	11

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 beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Stromgas [kW]
400	110	110	16.00	13.000

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	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	II2ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
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

Ausführung	Kategorie des Produkts	Anschlussdruck (mbar)	Verwendetes Gas	Zielmärkte
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 Hitzeinwirkung
- 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 Hitzeinwirkung

6. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten 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 GASANSCHLUSSCHLAUCHES

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 Lecksuchs sprays. 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 abzulegen. Liegt der Druck unter 15 mbar oder über 22,5 mbar, DARF DAS GERÄT NICHT ANGESCHLOSSEN WERDEN.

10. WASSERANSCHLUSS

Der Wasseranschluss erfolgt über Zuleitungsschläuche mit einem G1/2-Gewinde. Die Wasserzufuhr muss mit separaten Absperrventilen ausgestattet sein, die frei zugänglich und in der Nähe des Geräts positioniert sind. Das Gerät enthält Rückschlagventile. Das Wasser zum Befüllen des Doppelraums muss enthärzt sein – maximal 5° auf der französischen Härteskala. Der Wasserdruck muss im Bereich von 50–300 kPa liegen.

11. 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).

Produkttyp	Anzahl der Brenner			Leistung der Brenner kW	Gas-Kupplung ISO R7
	Anzahl der Brenner 3,5 kW	Anzahl der Brenner mit einer Leistung von 5,5 kW	Anzahl der Brenner mit einer Leistung von 7,5 kW		
PCD-64G	-	1	1	13	R1/2GM
PCD-68G	1	2	1	22	R1/2GM

Anschließen des Gasanschlussenschlauchs

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 Gewindegroße des Gaschlauchs 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 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" eingeprägt.

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 abgescherzt werden. Die Düse des Hauptbrenners befindet sich direkt vor dem Brenner oder am Brennereingang. Nach dem Auswechseln der Düse muss die Flamme des Brenners überprüft werden, sie muss eine klare blaue Farbe haben und der Lufteinlass muss eingestellt werden.

Das ist wichtig:

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 LEHNEN JEDE HAFTUNG AB, FALLS DIE OBEN GENANNTEN REGELN, EMPFEHLUNGEN UND EINSCHLÄGIGEN GELTENDEN NORMEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

Inbetriebnahme

Achtung! Vor der Benutzung des Geräts muss die Schutzfolie des Edelstahlblechs von der gesamten Oberfläche entfernt werden. Oberflächen und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten mit Geschirrspülmittel und Spülmittel gut gereinigt und anschließend mit klarem Wasser abgewischt werden.

Liste der durchzuführenden Aktivitäten:

1. Überprüfen Sie den funktionalen und sicheren Zustand der Verbindungsnetze:

a) Die Gasleitung muss geschlossen und dicht sein, entlüftet (begast), ausgestattet mit HUP, Gaszähler, Gasanschluss(a) einem Gasventil, einer Gaskappe vor dem Gerät, die auf den vorgeschriebenen Druck reguliert ist, und die durch einen Prüfbericht über den sicheren Betrieb bestätigt wurde.

b) Die Verkabelung muss ordnungsgemäß gemäß den elektrischen Vorschriften verdrahtet und mit einem geeigneten Schutzschalter, Stromdie Verkabelung muss entsprechend den elektrischen Vorschriften ordnungsgemäß verdrahtet und mit einem für die Leistung des Geräts geeigneten Schutzschalter, Stromkreisunterbrecher und Schalter versehen sein und durch einen Prüfbericht über den sicheren Betrieb bestätigt werden. Ständig angeschlossene Geräte und Geräte mit Erdungsklemme müssen an den Schutzleiter angeschlossen werden

(c) Der Wasseranschluss muss geschlossen und dicht, gespült und frei von groben Verunreinigungen sein und innerhalb des vorgeschriebenen Druck- und Härtebereichs geregelt werden.

(d) Die Abflussleitung muss geschlossen und dicht sein und mit einem Geruchsverschluss versehen sein.

2. Überprüfen Sie den entsprechenden Typ und die Parameter des Mediums auf dem Typenschild des Geräts und den Versorgungsnetzen:

- a) Gasart Erdgas 20 mbar, Propan-Butan 30/31 mbar
- b) Spannung 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
- c) Wasserdruk 3 - 5 bar weich; 3 - 5 bar hart
- d) Abfluss, der knapp über dem Boden angebracht ist, damit das Wasser ungehindert aus dem Gerät ablaufen kann 40, 50, 70HT

Oberirdische Abfälle bis zu 1 m, Wasser wird durch eine Abwasserpumpe aus dem Gerät abgeleitet 40, 50HT

3. Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtigkeit.

4. Schalten Sie das Gerät ein, überprüfen Sie die Funktion und die Einstellung des Geräts entsprechend der Spezifikation.

a) Thermische Geräte - Temperaturregelung, Dampfdruck, Mindestflammeneinstellung (Sporen), Luft- und Gasgemisch.

b) Rotierende Maschinen - Drehrichtung von 3-F-Motoren.

12. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Zünden des Gases und Einstellen der Brenner

Auf der Vorderseite, über jedem Knopf, zeigt der Index  an, welchem Brenner der Knopf entspricht.

Beim Anzünden drehen Sie den Knopf zunächst nach links bis zur Markierung der maximalen Leistung (Nr. 2)), halten Sie den Knopf gedrückt und drücken Sie dann wiederholt auf den Piezo-Zündknopf, bis der Funke das Gas entzündet. Der Knopf sollte einige Sekunden lang gedrückt gehalten und dann losgelassen werden. Wenn die Flamme erlischt, muss der gesamte Vorgang wiederholt werden.

Wenn der Drehknopf auf die Position für minimale Leistung (Nr. 3) gedreht wird, ist der Brenner auf die kleinste Leistung eingestellt.

Um den Brenner zu löschen, muss der Drehknopf auf Position 0 (Nr.

Wenn die Flamme erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.



Durch Drehen des Knopfes in die MAX-Position  (Nr. 2) wird der Brenner auf Maximum gestellt.



Durch Drehen des Drehknopfes in die Position MIN  (#3) wird der Brenner auf Minimum gestellt.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf Position "0" (Nr. 1).



Reinigung und Wartung

Waschen Sie Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine chlorhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel. Nach dem Waschen mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Für die emaillierte Oberfläche des Backofens einen Emaille-Reiniger verwenden.

Hinweise zur Reinigung einzelner Teile

Brenner: Nehmen Sie die einzelnen Brennerteile heraus und weichen Sie sie in warmem Wasser ein, entfernen Sie dann jeglichen Schmutz und trocknen Sie sie vor der weiteren Verwendung gründlich ab.

Trennen Sie vor der Reinigung die Gas- und Stromzufuhr.

Das Gerät darf nicht gereinigt werden:

- wasser unter Druck
- mit einer Metallbürste
- aggressive und ätzende Stoffe und Äzmittel

- 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.

Unterbrechung des Dienstes:

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, muss es gründlich gewaschen und mit geeigneten Mitteln mit einem Schutzanstrich versehen und von der Gas- und Stromzufuhr getrennt werden.

Anweisungen für den Notfall:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie einen Servicetechniker.

Tabelle der technischen Daten der Brenner

MODELL	TRYSKA	12,8 kWh/kg G 30 PROPAN / BUTAN 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m³ G 20 ERDGAS 20 mbar
Brenner 3,5 kW maximal 3,5 kW mindestens 1,15 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	90	90	145
	MINDESTVERSTELLUNG 1/100 MM	50	50	einstellbar
	PILOTDÜSE Ø 1/100 MM	20	20	35
	GASVERBRAUCH	0,276 kg/h	0,276 kg/h	0,370m³/h
	LUFTEINTRITT H = MM	öffnen Sie	öffnen Sie	öffnen Sie
Brenner 5,5 kW maximal 5,5 kW mindestens 1,55 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	115	115	175
	MINDESTVERSTELLUNG 1/100 MM	60	60	einstellbar
	PILOTDÜSE Ø 1/100 MM	20	20	35
	GASVERBRAUCH	0,434 kg/h	0,427 kg/h	0,582m³/h
	LUFTEINTRITT H = MM	öffnen Sie	öffnen Sie	20
Brenner 7,5 kW maximal 7,5 kW mindestens 2,5 kW	BRENNERDÜSE 1/100 MM	135	135	205
	MINDESTVERSTELLUNG 1/100 MM	75	75	einstellbar
	PILOTDÜSE Ø 1/100 MM	20	20	35
	GASVERBRAUCH	0,591 kg/h	0,591 kg/h	0,794m³/h
	LUFTEINTRITT H = MM	20	20	20

13. 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 grün-

dlich 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.**