

# BEDIENUNGSANLEITUNG

Gasherde Auftisch und Gasherde offen  
Serie Ready 700



KBS Gastrotechnik GmbH - Johannes-Kepler-Str. 14 - 55129 Mainz

IT

## PIANI DI COTTURA A GAS

Libretto d'istruzione per l'uso e la manutenzione

GB-IE

## GAS RANGE

Instruction manual for installation and use

DE-AT-CH

## GASHERDE

Gebrauchs -und Installationsanleitung

РУ

## ГАЗОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГОТОВКИ

Инструкции по использованию и обслуживанию

FR

## PLANS DE CUISSON A GAZ

Notice d'emploi et de maintenance

ES

## PLACAS DE COCCIÓN A GAS

Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento

Mod.

**PC35G7 – 70G7 – 105G7**

**PCP70G7 – 105G7**

**PPC70G7**

IT	Con la presente l'azienda dichiara, sotto la propria responsabilità, che le apparecchiature appartenenti a questa documentazione, soddisfano per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva europea 90/396/CEE.
GB IE	We, the company, declare herewith on our own responsibility that the above-mentioned product meets the requirements of the gas directive for what concerns engineering and constructions 90/396/CEE.
DE AT CH	Hiermit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, dass das o.a. Produkt in Bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der 90/396EWG entspricht .
PY	В настоящем документе фабрика заявляет, под собственную ответственность, что оборудование принадлежащее к этой документации удовлетворяют в проектировании и реализации реквизитам предписания европейских норм 90/396/CEE .
FR	La société déclare, sous sa propre responsabilité, que les appareils figurant dans cette documentation, aussi bien en ce qui concerne leur projet que leur fabrication, sont conformes aux normes de la directive européenne 90/396/CEE.
ES	Por medio de la presente la sociedad declara, bajo su responsabilidad, que los equipos incluidos en esta documentación, por lo que a proyecto y construcción se refiere, cumplen con los requisitos de la directiva europea 90/396/CEE.

TI, via Torricelli 1  
33080 PORCIA (PN)

  
Amministratore delegato  
Dario Colonnello

		PC35G7	PC70G7	PC105G7	PCP70G7	PCP105G7	PPC70G7
Dimensioni esterne - External dimensions – Außenmaße - Внешние разм. - Dimensions extérieures - Dimensiones externas.	L	350	700	1050	700	1050	700
	P	700	700	700	700	700	700
	H	280	280	280	280	280	280
Potenza installata - Installed power – Nennleistung – Установленная мощность - Puissance installée - Potencia instalada.	kW	10.5	19.5	30	15	22.8	9
<b>G</b> Attacco gas - Gas inlet connection – Gasanschluss - Вход газа - Arrivée gaz - Entrada gas		<b>G-ISO 7/1 – 1/2"</b> <b>ISO 228/1 – (DK)</b>					
<b>N</b> Morsetto equipotenziale - Unipotential earthing connection – Potentialausgleich - Эквипотенциальная клеммная коробка - Vis équipotentiel - Tornillo equipotencial							

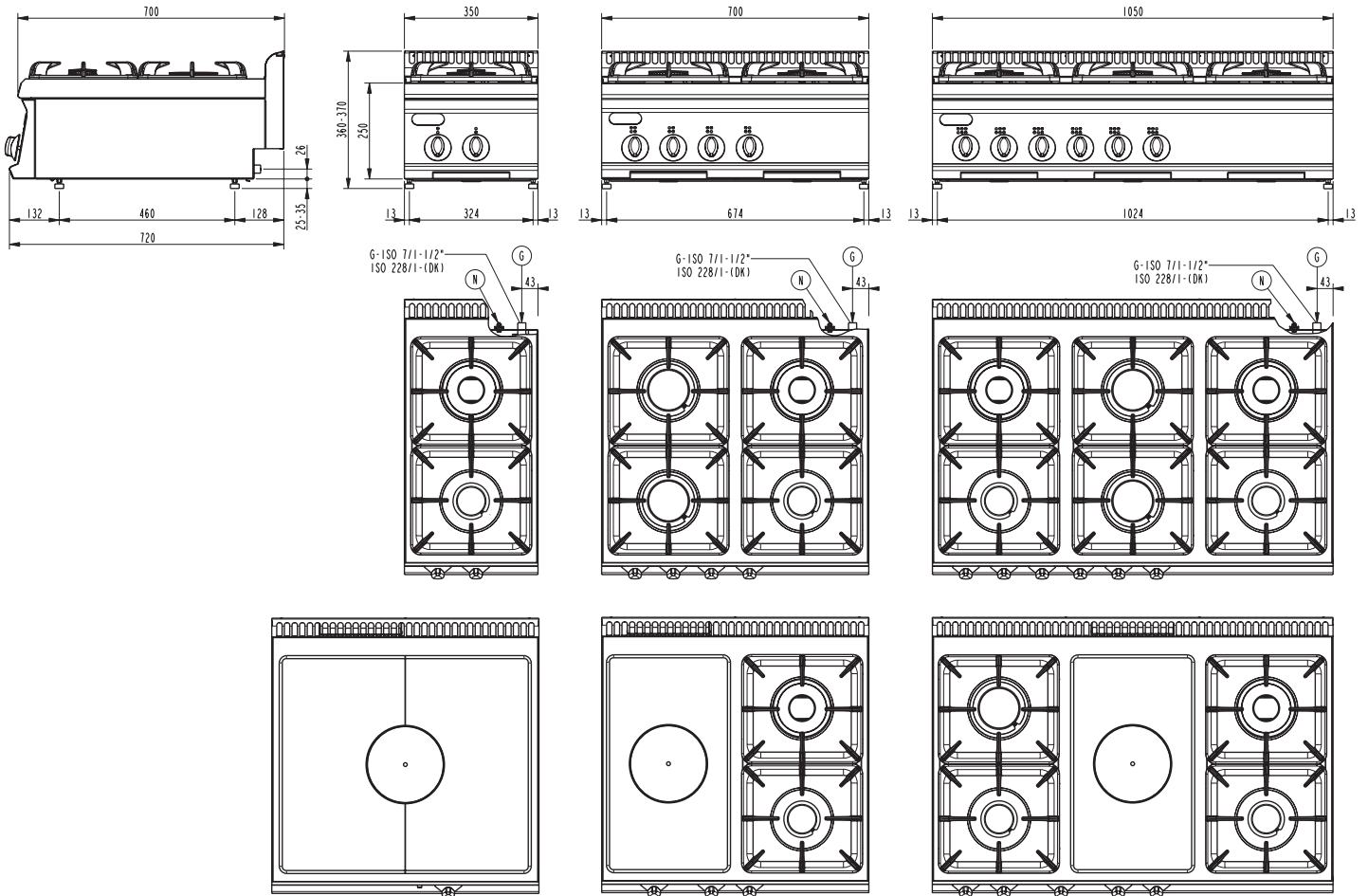


Fig.1 - Abb.1 - рис.1

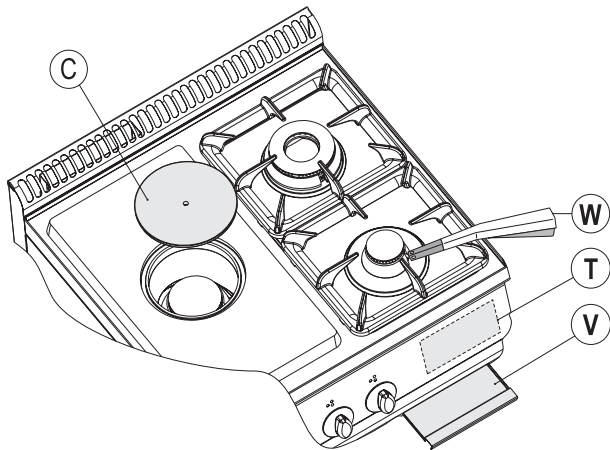


Fig.2 - Abb.2 - рис.2

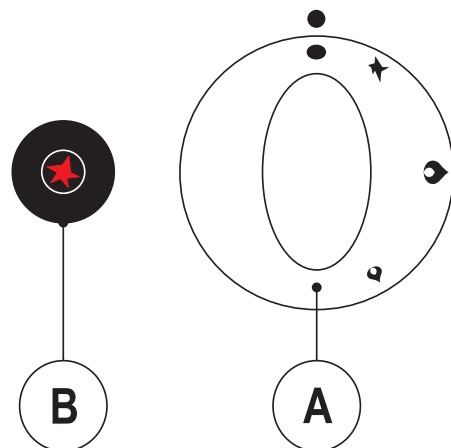


Fig.3 - Abb.3 - рис.3

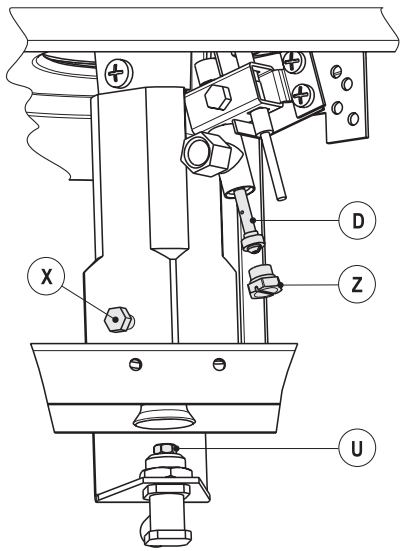


Fig.4 - Abb.4 - рис.4

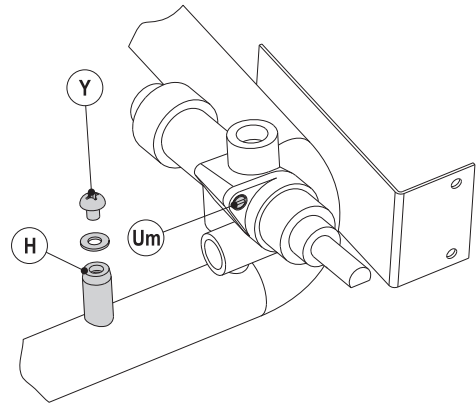
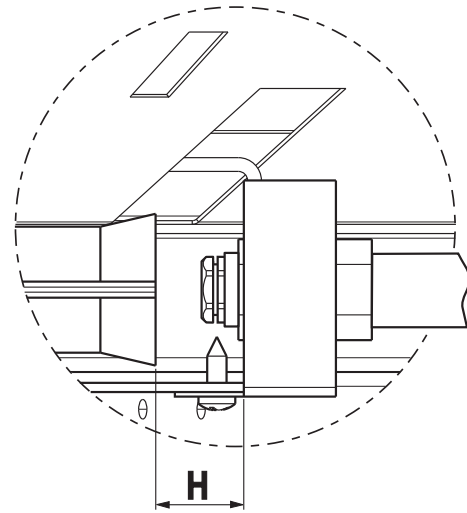
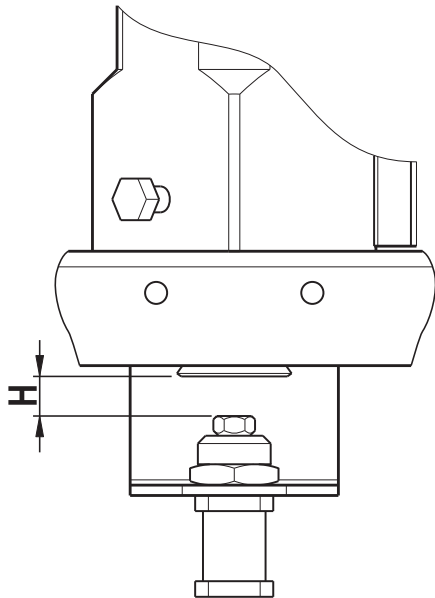


Fig.5 - Abb.5 - рис.5



- PPC70G7 -

Fig.6 - Abb.6 - рис.6

## T1. Tabella ugelli - Düsentabelle - Таблица форсунок - Nozzle table - Tableau des injecteurs - Tabla de los inyectores

CATEGORIA (Kat.;Cat.)	P [mbar]	GAS	Dim. 1/100 mm	Bruciatore (Brenner, burner, горелка, brûleur, quemador)			½ PIASTRA ☀	PIASTRA
				3.3 kW	4.5 kW	7.2 kW	4.5 kW	9 kW
2E;2E+;2H	20	G20	▲ MAX	130	155	200	155	220
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			□ PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	10	14	14	12	11
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	▲ MAX	85	105	130	105	140
			▼ MIN	55	65	80	65	85
			□ PILOTA	20	20	20	20	25
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX
3B/P	50	G30/G31	▲ MAX	80	90	115	90	130
			▼ MIN	50	55	70	55	70
			□ PILOTA	20	20	20	20	25
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX
2LL	20	G25	▲ MAX	150	170	225	170	250
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			□ PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	12	12	10	9
2L	25	G25	▲ MAX	135	165	215	165	240
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			□ PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	12	12	10	9
2S	25	G25.1	▲ MAX	140	165	220	165	240
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			□ PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	10	11	9	9

▲ - Brennerdüse - Burner nozzle - Макс.ноз. - Injecteur du brûleur - Inyectores de los quemadores.

▼ - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Мин.ноз. - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación del mínimo

□ - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Пламя - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto.

☀ - Warmhalteplatte - Heating plate - Плитка - Plaque chauffante - Plancha

H - Aria primaria - Primärluft Abstand - Первичный воздух - Primary air - Air primaire - Aire primario

Cat. (kat.)	P	Paese (land - country - pays - país)
I2E	20 mbar	LU,PL
I2E+	20/25 mbar	BE
I3+	28-30/37 mbar	BE,LU
I3B/P	28-30 mbar	NL,NO,CY,MT
I12E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE,FR
I12ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
I12H3+	20, 28-30/37 mbar	ES,GB,GR,IE,IT,PT,SK
I12H3B/P	20, 28-30 mbar	BG,DK,EE,FI,LV,LT,CZ,SE,SI
I12H3B/P	20, 50 mbar	AT,CH
I12L3B/P	25, 28-30 mbar	NL
I12S3B/P	25, 30 mbar	HU
I12S3B/P	25, 50 mbar	HU

	kW	PC35G7	PC70G7	PC105G7	PCP70G7	PCP105G7	PPC70G7
		10.5	19.5	30	15	22.8	9
Consumo *	Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m³) m³/h	1.11	2.06	3.17	1.59	2.41	0.95
	Metano (G25 - G25.1) (Hi = 8.13 kWh/m³) m³/h	1.29	2.40	3.69	1.84	2.80	1.10
	GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.83	1.54	2.37	1.82	1.79	0.71

\* Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas

## GASHERDE

## Allgemeine Anmerkungen

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen **UNI\_EN 203** und **UNI\_EN 437** gebaut.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.



Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

Der Anschluss, die Installation und die Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

## Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installations- und Wartungsanleitung gilt für Gasherde der Kategorie **I12H3+**.

**Das Typenschild "T" (Abb.2) aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienungsblende (im Geräteinneren).**

Es enthält folgende Daten; Beispiel:

Modell:	PC35G7	PC70G7	PC105G7
Seriennummer:		xxxxxx	
Kategorie:		I12H3+	
Baujahr:		xxxx	
Nennwärmebelastung:	10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Bauart:		A	
Prüfgrundlage:	UNI EN 203-1		
Anschlussdruck:	G30 G20	28-30/37 mbar 20 mbar	
Anschlusswert.:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m <sup>3</sup> /h	1.54 Kg/h 2.06 m <sup>3</sup> /h
			2.36 Kg/h 3.17 m <sup>3</sup> /h

Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und es enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes.

Alle Geräte sind mit einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "G" (Abb.1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit  $\varnothing 1/2$ " und befindet sich an der Geräteunterseite.

Modell:	Brennerzahl	Typ
PC35G7	2	Flamme
PC70G7	4	Flamme
PC105G7	6	Flamme
PCP70G7	2+1	Flamme + Platte
PCP105G7	4+1	Flamme + Platte
PPC70G7	1	Platte

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Gusseisen und die des Backofens aus Edelstahl gebaut. Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.

Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

**ACHTUNG!** Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

## Anschluss an die Gasleitung

**Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.**



Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „**UMWELTSCHUTZ**“).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt „**UMSTELLUNG UND ANPASSUNG**“.

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden. Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß diesen Bestimmungen gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für

Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

## Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

## Für Schweiz

- SVGW - Gasleitsätze G1 (2002)
- EKAS - Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80mm Abstand halten.

Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen - die Raumtemperatur um das Gerät darf nicht über 50°C liegen.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

**Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!**



Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

## Abgasabführung

Diese Geräte werden der Bauart A1 zugeordnet, ein Anschluss an einen Kamin ist nicht erforderlich, wobei die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube jedoch empfehlenswert ist.

## Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen:

FLÜSSIGGAS	ZULÄSSIG	zwischen 20/25 und 35/45mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 20/25 bzw. über 35/40mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG	zwischen 17 und 25mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 17 bzw. über 25mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GUV benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Druck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1 mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss "H" (Abb.5) hinter der Blende angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe "Y" (Abb. 5) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube „Y“ mit dem Dichtring (Abb.5) wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.



Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.



**Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!**

### Kochplattenbrenner – Düsen und Lufteinstellung

#### BRENNER:

1. Die Drehschalter herausziehen.
2. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der Befestigungsschrauben abnehmen und die Brenner ausfindig machen.
3. Die Düse „U“ (Abb.4) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „MAX“ in der **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten**.
4. Die Maßnahme für alle Brenner wiederholen.

#### LUFTEINSTELLUNG:

5. Die Befestigungsschraube „X“ (Abb.4) ausschrauben.
6. Die Primärluft durch Einstellung der Büchse bis auf den Abstand „H“ (Abb.6) der **Düsentabelle T1** im Abschnitt **Technisch Daten** verstellen.
7. Die Büchse durch Einschrauben der Schraube „X“ (Abb.4) befestigen.

#### ZÜNDBRENNER:

8. Die Verschlussmutter „Z“ (Abb.4) ausschrauben und abnehmen.
9. Die Düse des Zündbrenners „D“ (Abb.4) aufgrund der Angaben in der **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** ausschrauben und austauschen.
10. Die Verschlussmutter „Z“ (Abb.4) wieder einschrauben

#### KLEINSTSTELLUNG:

11. Die Kleinststelldüse „Um“ (Abb.5) laut **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** ausschrauben und austauschen.
12. Die Bedienblende wieder montieren, die Schrauben unten wieder einschrauben und alle Drehschalter wieder einsetzen.

## Inbetriebnahme des Geräts und Zünden des Brenners

### KOCHPLATTENBRENNER

Den Drehschalter "A" (Abb.3) drücken und von "●" auf "★" drehen. Mit einem Gaszünder "W" (Abb.2) oder einem Streichholz die Zündflamme anzünden. Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

### WARMHALTEPLATTE

Bei den Modellen mit Platte den Deckel "C" (Abb.2) anheben und die oben angeführten Schritte befolgen.

Beim Modell PPC70G7 erfolgt das Zünden des Zündbrenners durch wiederholtes Drücken des Zündschalters "B" (Abb.3).

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Stellung drehen.



**Hinweis:** Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

**AUSSCHALTEN DES BRENNERS:** Den Drehschalter auf Position "★" drehen.

**AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS:** Den Drehschalter auf Position "●" drehen.


## Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

## Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig ist. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, ist **IMMER** die Strom- und Gasversorgung zu unterbrechen und der autorisierte Kundendienst zu verständigen.

 **Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.**

## Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

### THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfen, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und der Druck mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt "Umstellung und Anpassung".

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen.

Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m<sup>3</sup>/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

### FLAMMENBILD

Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchzogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.

Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

### ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

## Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

 **Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.**

## Reinigung und Instandhaltung

### ACHTUNG:

Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Die abnehmbaren Teile, wie zum Beispiel die Lade "V" (Abb. 2) separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.

Die Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und danach mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden.

Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren oder rauen Lappen bzw. mit Stahlwolle zu meiden.

Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

## Wartung



Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

## Sicherheitshinweise

### FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden.

- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.

### BRAND:

Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

**Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.**

## Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

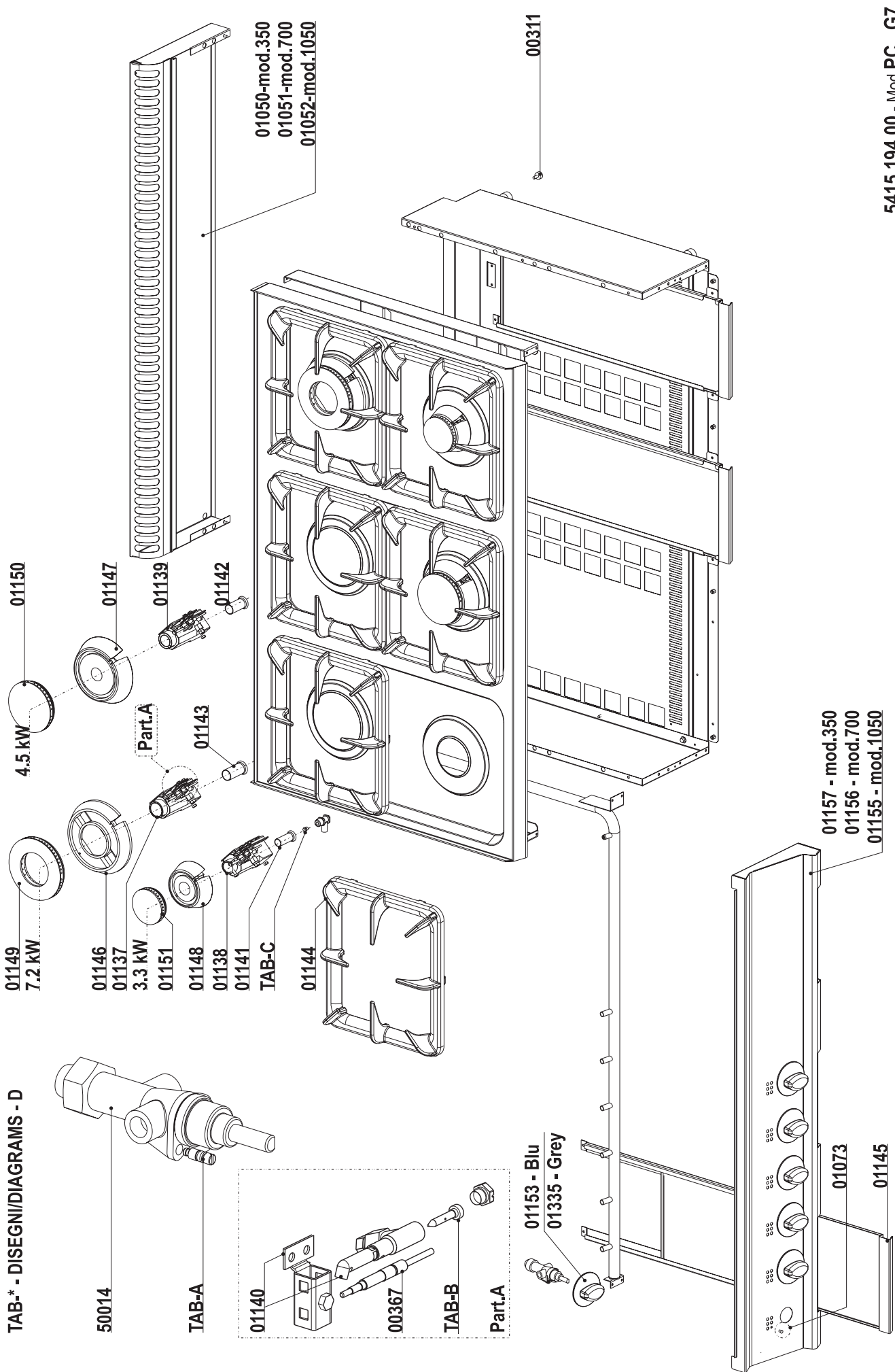
- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

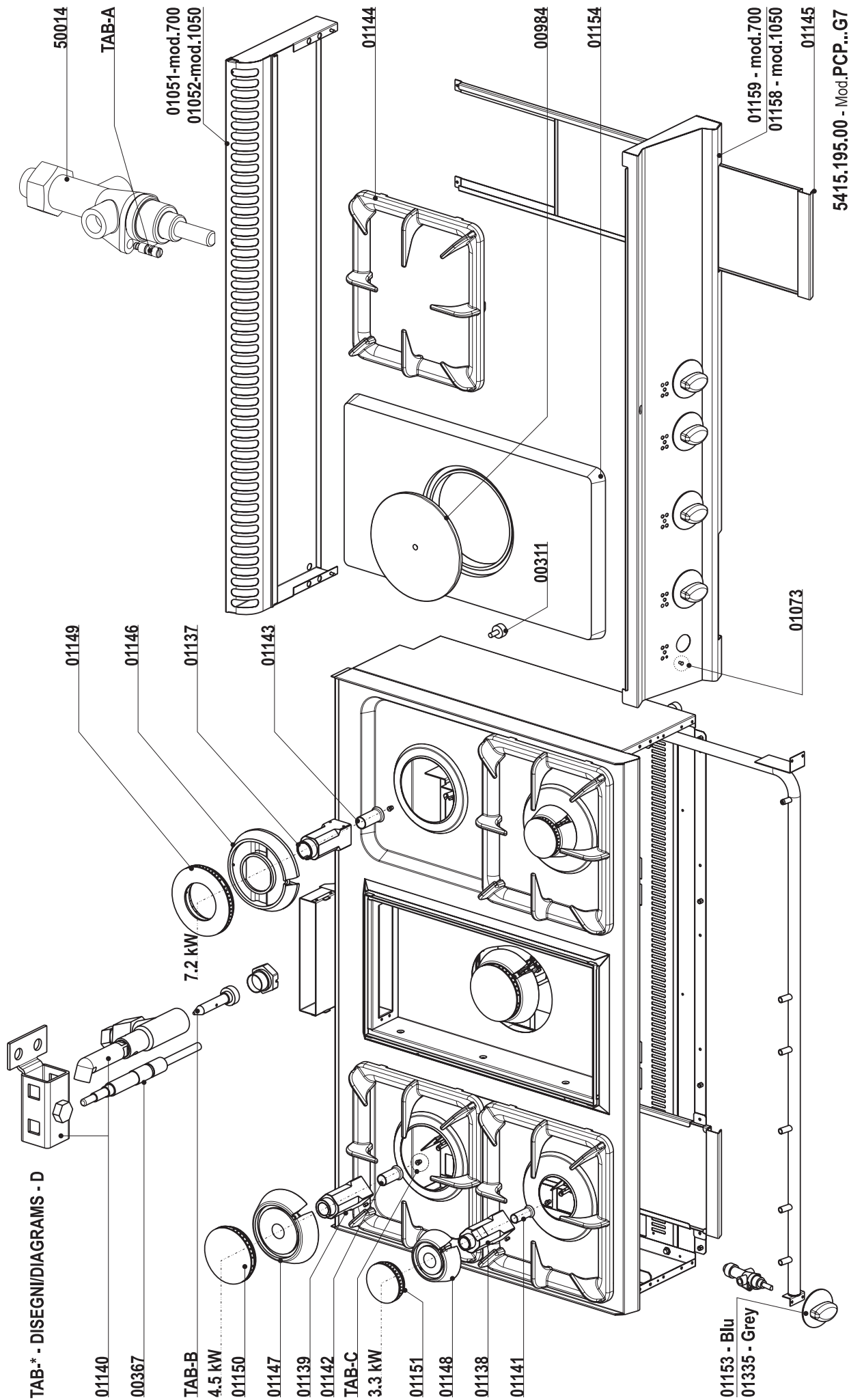
Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech usw.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

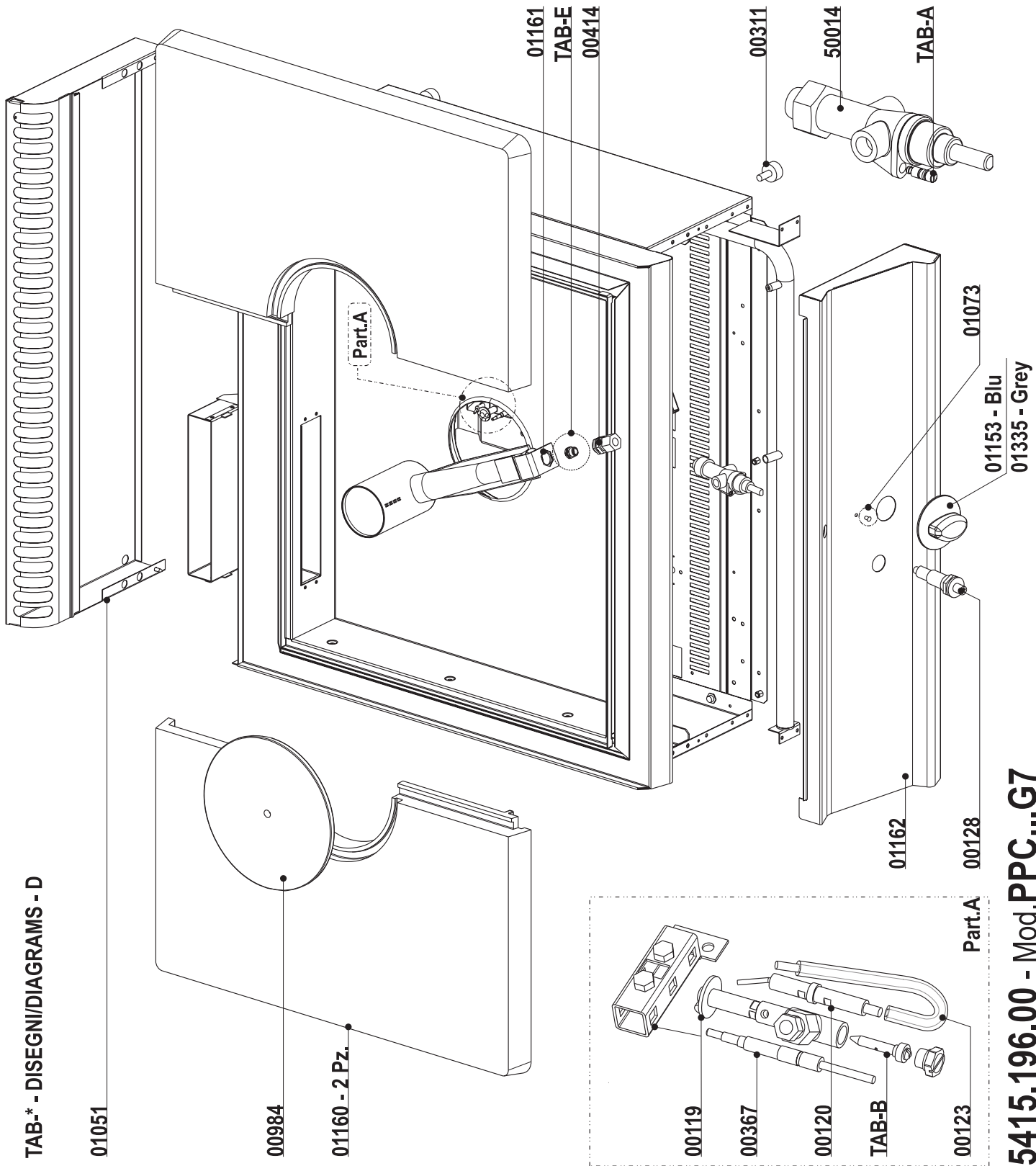
Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

TAB-<sup>\*</sup> - DISEGNI/DIAGRAMS - D



5415.194.00 - Mod.PC...G7





TAB\* - DISEGNI/DIAGRAMS - D

5415.196.00 - Mod.PPC...G7

TAB.A – Cock nozzle		MODEL:
Ø	RIC.CODE	
0.50	01207	PC35G7 PC70G7 PC105G7 PCP70G7 PCP105G7 PPC70G7
0.55	01208	
0.65	01209	
0.70	01210	
0.80	00582	
0.85	50012	
REG.	50022	

TAB-B – Pilot nozzle		MODEL:
Ø	RIC.CODE	
0.20	00435	PC35G7 PC70G7 PC105G7 PCP70G7 PCP105G7 PPC70G7
0.25	01211	
0.35	00436	

TAB-C – Top burner nozzle		MODEL:
Ø	RIC.CODE	
0.80	01188	PC35G7 PC70G7 PC105G7 PCP70G7 PCP105G7
0.85	00390	
0.90	00391	
1.05	00979	
1.15	01189	
1.30	01190	
1.35	01191	
1.40	01192	
1.50	01193	
1.55	01194	
1.65	01195	
1.70	01196	
2.00	01197	
2.15	01198	
2.20	01199	
2.25	01200	

TAB-E – Hot plate nozzle		MODEL:
Ø	RIC.CODE	
1.30	01202	PPC70G7
1.40	00588	
2.20	01205	
2.40	01206	
2.50	00590	

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presenti in questa pubblicazione.

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

Фабрика оставляет за собой право без предупреждения изменять характеристики оборудования, описываемого в данной инструкции.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.

El Fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los aparatos presentados en esta publicación.

