

BEDIENUNGSANLEITUNG

**Gasherd mit Ofen
Serie Ready 700**



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

IT

CUCINE GAS

Libretto d'istruzione per l'uso e la manutenzione

GB-IE

GAS COOKERS

Instruction manual for installation and use

DE-AT-CH

GASHERDE MIT BACKOFEN

Gebrauchs -und Installationsanleitung

РУ

ГАЗОВЫЕ КУХНИ

Инструкции по использованию и обслуживанию

FR

CUISINIÈRES A GAZ

Notice d'emploi et de maintenance

ES

COCINAS A GAS

Manual de instrucciones para el uso y mantenimiento

Mod.

PF70G7 - PF105G7

PF70GG7 – PF105GG7

PFP70GG7 – PFP105GG7

PPF70GG7 – PFX105GG7

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 73/23/CEE (L.V.D.), 89/336/CEE (E.M.C.), 90/396/CEE (Gas directive).

GB
IE

We, the company, declare herewith on our own responsibility that the above-mentioned product meets the requirements of the low voltage directive for what concerns engineering and constructions 73/23/CEE (L.V.D.), 89/336/CEE (E.M.C.), 90/396/CEE (Gas directive).

DE
AT
CH

Hiermit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, dass die o.a. Produkte in Bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der 73/23/EWG (L.V.D.), 89/336/EWG (E.M.C.), 90/396/EWG (Gas directive) entsprechen.

PY

В настоящем документе фабрика заявляет, под собственную ответственность, что оборудование принадлежащее к этой документации удовлетворяют в проектировании и реализации реквизитам предписания европейских норм 73/23/CEE (L.V.D.), 89/336/CEE (E.M.C.), 90/396/CEE (Gas directive).

FR

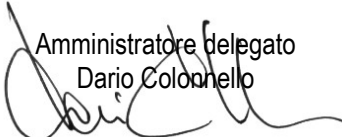
La société déclare, sous sa propre responsabilité, que les appareils figurant dans cette documentation, aussi bien en ce qui concerne leur projet que leur fabrication, sont conformes aux normes de la directive européenne 73/23/CEE (L.V.D.), 89/336/CEE (E.M.C.), 90/396/CEE (Gas directive).

ES

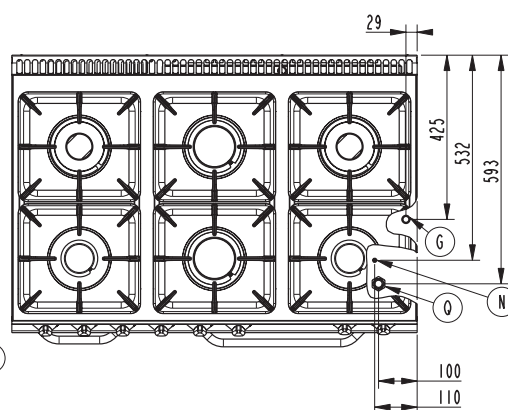
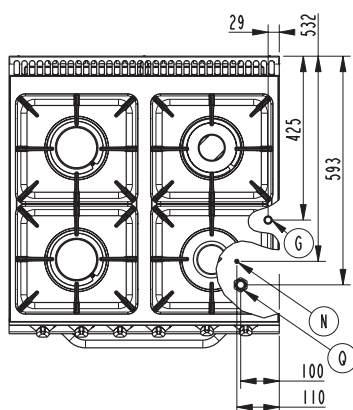
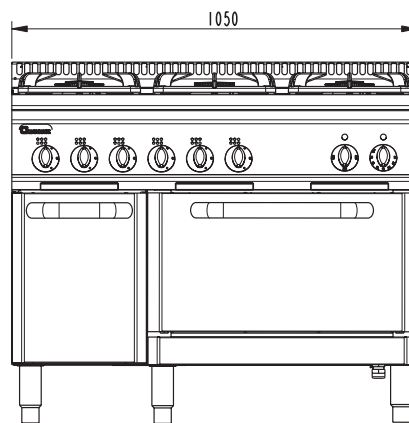
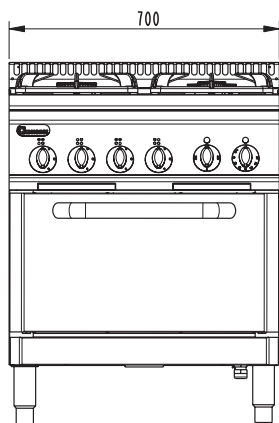
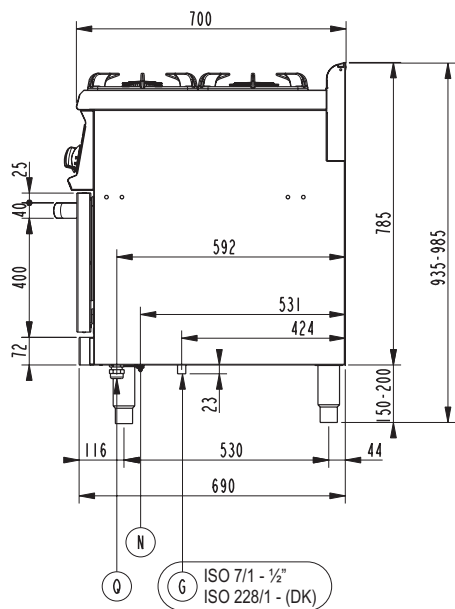
Por medio de la presente la sociedad declara, bajo su responsabilidad, que los equipos incluidos en esta documentación, por lo que a proyecto y construcción se refiere, cumplen con los requisitos de la directiva europea 73/23/CEE (L.V.D.), 89/336/CEE (E.M.C.), 90/396/CEE (Gas directive).

TI, via Torricelli 1
33080 PORCIA (PN)

Amministratore delegato
Dario Colonnello



		PF70G7	PF105G7	PF70GG7	PF105GG7	PF70GG7	PF105GG7	PF70GG7	PF105GG7
Dim. Esterne, External dim., Außenmaße, Внешн. разм., Dim. Extérieures, Dim. Ext.	L	700	1050	700	1050	700	1050	700	1050
	P	700	700	700	700	700	700	700	700
	H	850	850	850	850	850	850	850	850
Potenza installata, Installed power, Nennleistung, Установл. Мощность, Puissance installée, Potencia instalada	kW	19.5	30	24	34.5	19.5	27.3	13.5	30
Forno elettrico, Electric oven, Elektrischer Backofen, Электр. Печь, Four électrique, Horno eléctrico	kW	5	5	-	-	-	-	-	-
Forno gas, Gas oven, Gasbackofen, Газовая печь, Four à gaz, Horno a gas	kW	-	-	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	7



G	Attacco gas Gas inlet connection Gasanschluss Подсоединение газ Arrivée gaz Entrada gas	G-ISO 7/1 - 1/2" ISO 228/1 - (DK)
N	Morsetto equipotenziale Unipotential earthing connection Potentialausgleich Эквипотенц. Клеммная коробка Vis équipotentiel Tornillo equipotencial	
Q	Entrata cavo elettrico Power supply cable inlet Netzkabeingang Вход электр. провода Entrée câble électrique Entrada cable eléctrico	

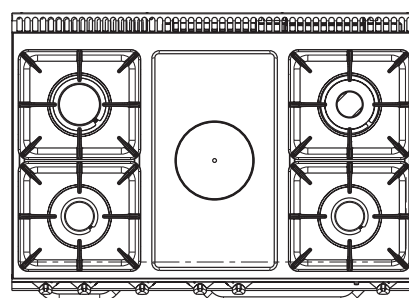
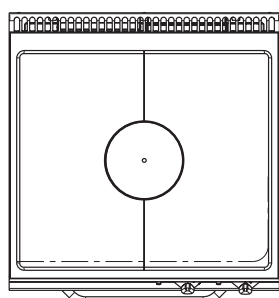
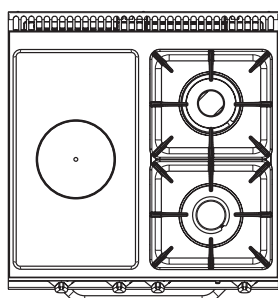
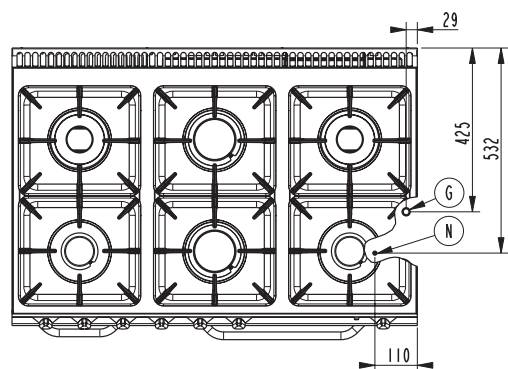
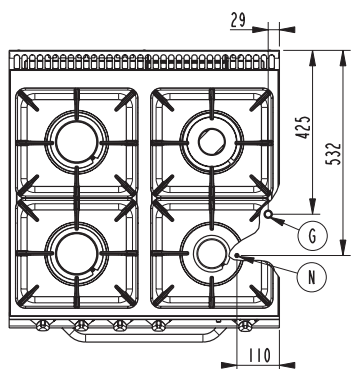


Fig./Abb./рис.1

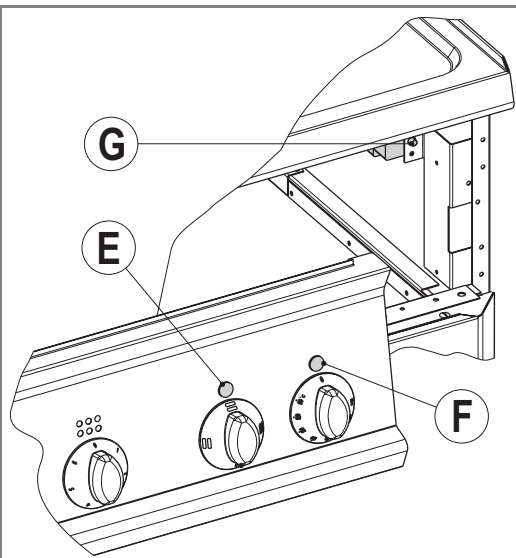


Fig./Abb./рис.1.1



Fig./Abb./рис.2

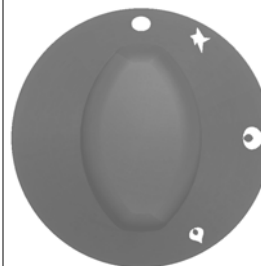


Fig./Abb./рис.3

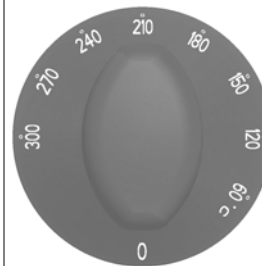


Fig./Abb./рис.5

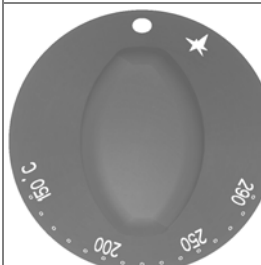


Fig./Abb./рис.4

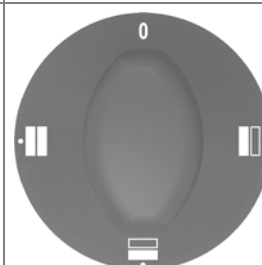


Fig./Abb./рис.6

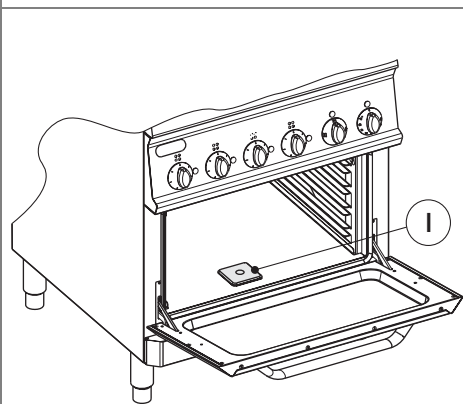


Fig./Abb./рис.7

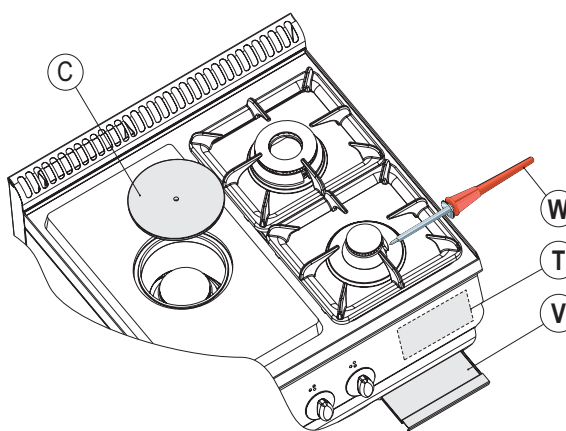


Fig./Abb./рис.8

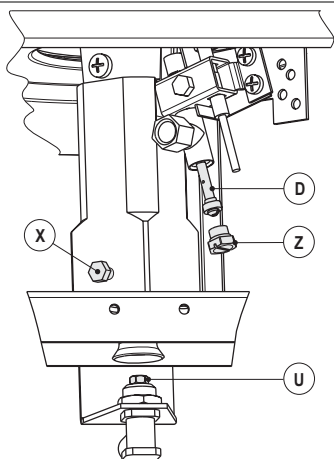


Fig./Abb./рис.9

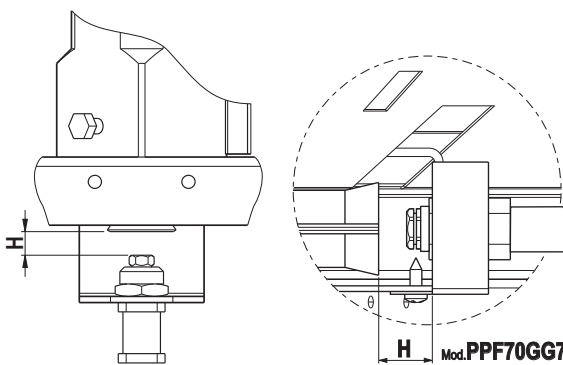


Fig./Abb./рис.10

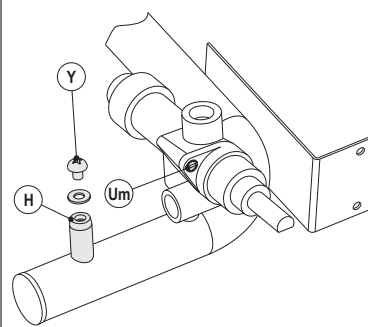


Fig./Abb./рис.11

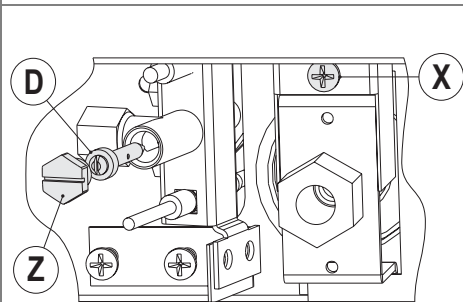


Fig./Abb./рис.12

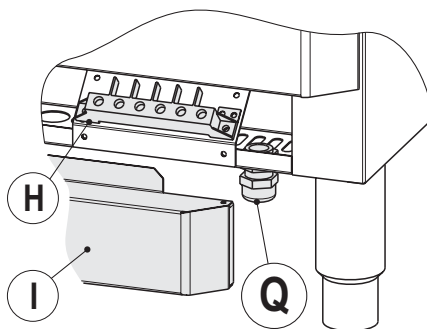


Fig./Abb./рис.13

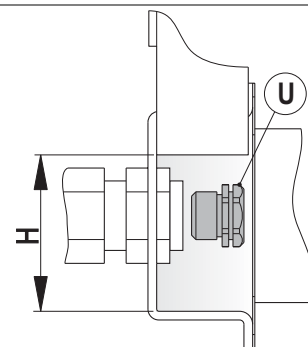


Fig./Abb./рис.14

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

CATEGORIA Kat.;Cat.	P [mbar]	GAS	Dim 1/100 mm	Bruciatore (Brenner, burner, brûleur, quemador)			½ PIASTRA ☀	PIASTRA	FORNO ■	FORNO XL ■
				3.3 kW	4.5 kW	7.2 kW	4.5 kW	9 kW	4.5 kW	7 kW
2E;2E+;2H	20	G20	▲ MAX	130	155	200	155	220	150	200
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	35	35	35	35	35	35	27
			H [mm]	10	14	14	12	11	10	25
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	▲ MAX	85	105	130	105	140	105	135
			▼ MIN	55	65	80	65	85	80	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	20	20	20	20	25	25	14
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	14	30
3B/P	50	G30/G31	▲ MAX	80	90	115	90	130	90	120
			▼ MIN	50	55	70	55	70	60	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	20	20	20	20	25	25	14
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX	14	30
2LL	20	G25	▲ MAX	150	170	225	170	250	170	220
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	35	35	35	35	35	35	27
			H [mm]	9	12	12	10	9	9	25
2L	25	G25	▲ MAX	135	165	215	165	240	160	210
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	35	35	35	35	35	35	27
			H [mm]	9	12	12	10	9	9	25
2S	25	G25.1	▲ MAX	140	165	220	165	240	160	210
			▼ MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	REG. (CLOSE)
			□ PILOTA	35	35	35	35	35	35	27
			H [mm]	9	10	11	9	9	9	20

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

▼ Kleinstellschraube – Min.adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación del mínimo - Мин.поз.

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

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

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

■ Backofen – Oven – Four – Horno – Печь

Cat. (kat.)	P [mbar]	Paese (land - country - pays - país)		PF70G7	PF105G7	PF70GG7	PF105GG7	PPF70GG7	PPF105GG7	PPF70GG7	PFX105GG7
I2E	20	LU,PL		19.5	30	24	34.5	19.5	27.3	13.5	30
I2E+	20/25	BE									
I3+	28-30/37	BE,LU									
I3B/P	28-30	NL,NO,CY,MT									
I12E+3+	20/25, 28-30/37	BE,FR									
I12ELL3B/P	20, 50	DE									
I12H3+	20, 28-30/37	ES,GB,GR,IE,IT,PT,SK									
I12H3B/P	20, 28-30	BG,DK,EE,FI,LV,LT,CZ,SE,SI									
I12H3B/P	20, 50	AT,CH									
I12L3B/P	25, 28-30	NL									
I12S3B/P	25, 30	HU									
I12S3B/P	25, 50	HU									

Consumo *

	On [kW]	PF70G7	PF105G7	PF70GG7	PF105GG7	PPF70GG7	PPF105GG7	PPF70GG7	PFX105GG7
Metano (G20) (Hi = 9.45 kWh/m ³) m ³ /h		2.06	3.17	2.54	3.65	2.06	2.89	1.43	3.17
Metano (G25)-(G25.1) (Hi = 8.13 kWh/m ³) m ³ /h		2.40	3.69	2.95	4.24	2.40	3.36	1.66	3.69
GPL (G30) (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h		1.54	2.37	1.89	2.72	1.54	2.15	1.06	2.37

* Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas - Расход газа

GASHERDE MIT BACKOFEN

Allgemeine Anmerkungen

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen **UNI EN 203**, **UNI EN 437**, **EN 60335-1**, **EN60335-2-36** und **EN55014** 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 **II2H3B/P**.

Das Typenschild "T" (Abb.8) aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren).

Es enthält folgende Daten; Beispiel:

Modell:	PF70G7	
Seriennummer:	xxx	
Kategorie:	II2H3B/P	
Baujahr:	xxx	
Nennwärmebelastung: [kW]	19,5	
Bauart:	A	
Prüfgrundlage:	UNI EN 203-1	
Anschlussdruck:	G30-G31	50 mbar
	G20	20 mbar
Anschlusswert.:	G30 [Kg/h]	1,54
	G20 [m ³ /h]	2,06

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

Modell:	Brennerzahl	Flammen [kW]	Backofen [kW]	
PF70G7	4	3.3 +[4.5] × 2+7.2	4.7	⚡
PF105G7	6	[3.3+4.5+7.2] × 2	4.7	⚡
PF70GG7	4+1	3.3 +[4.5] × 2+7.2	4.5	🔥
PF105GG7	6+1	3.3 +[4.5] × 2+7.2	4.5	🔥
PFP70GG7	3+1	3.3+4.5+7.2	4.5	🔥
PFP105GG7	5+1	[3.3+4.5] × 2+7.2	4.5	🔥
PPF70GG7	1+1	9	4.5	🔥
PFX105GG7	6+1	3.3 +[4.5] × 2+7.2	7	🔥

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.

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.

Zwischen dem Gerät und der Stromversorgungsleitung einen Schutzschalter 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

müssen diese 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 zur Ableitung der beim Kochen entstehenden Dämpfe vorzugsweise in einem gut gelüfteten Raum oder unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.

Alle Modelle sind an der Rückseite mit einem Potentialausgleich "N" (Abb.1) ausgestattet.

Die Geräte mit Elektrobackofen sind mit einem Netzkabeleingang "Q" (Abb.1) ausgestattet.

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 80 mm Abstand halten. Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel. Die Raumtemperatur muss stets unter 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.

Abgasführung

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 GVJ 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.11) hinter der Blende angeschlossen werden.


1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe (Abb.11) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Das 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 mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.


Anschluss an die Stromleitung (Mod. G7)

Vor dem Anschluss an die Stromleitung die Daten des Typenschildes prüfen. Das Gerät wird ohne Netzkabel geliefert.

Der Installateur hat für den Anschluss unter Zwischenschaltung eines Schutzschalters zu sorgen, der nicht nur leicht zugänglich sein muss, sondern den Strom auch allpolig unterbrechen muss. Seine Kontaktöffnungsweite muss pro Pol mindestens 3 mm betragen.

Das Netzkabel muss mindestens den Eigenschaften H07 RN-F entsprechen und einen Mindestquerschnitt von 5x1,5 mm² aufweisen; es darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur muss unter 50°C liegen. Für den Zugang zur Klemmleiste "M" (Abb.10) die Blende "H" der Gerätevorderseite abnehmen. Anhand des elektrischen Schaltplans die Kabelleiter an die Klemmleiste anschließen. Das Gerät muss unbedingt geerdet

werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Klemmleiste ein besonderer Anschluss, der mit dem Symbol  gekennzeichnet ist und an dem die Erdleitung anzuschließen ist. Das Kabel in der Nähe der Klemmleiste verlegen und am Boden mit der Kabelklemme "Q" (Abb.1) fixieren.

Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluss ist mit der durch  gekennzeichneten Schraube durchzuführen, die sich unter dem Gerät in der Nähe des rechten hinteren Füßchens befindet.

Das diesbezügliche Kabel muss einen Querschnitt von 10 mm² haben.

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 Luftpfeinstellung

BRENNER:

1. Die Drehschalter (Abb.3) herausziehen.
2. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der unteren Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Die Düse „U“ (Abb.9) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „MAX“ in der **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten**.

LUFTEINSTELLUNG:

4. Die Befestigungsschraube „X“ (Abb.9) ausschrauben.
5. Die Primärluft durch Einstellung der Büchse bis auf den Abstand „H“ der **Düsentabelle T1** im Abschnitt **Technisch Daten** verstellen.
6. Die Befestigungsschrauben einschrauben.

ZÜNDBRENNER:

7. Die Verschlussmutter ausschrauben und abnehmen.
8. Die Düse des Zündbrenners „D“ (Abb.9, 12) ausschrauben und aufgrund der Angaben in der **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen.
9. Die Verschlussmutter wieder einschrauben.

KLEINSTELLUNG:

10. Die Bypass-Kleinstelldüse „Um“ (Abb.11) ausschrauben und laut **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen.
11. Die Bedienblende wieder montieren.
12. Den Drehschalter wieder montieren.

Backofenbrenner (Mod. GG7)

Zum Austausch des Backofenbrenners, des Zündbrenners und zur Einstellung der Primärluft folgende Anweisungen beachten:

BRENNER:

1. Den Backofensockel „H“ (Abb.13) abnehmen.
Die Düse ausschrauben und durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „MAX“ in der **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten**.

LUFTEINSTELLUNG:

2. Die Befestigungsschraube „X“ (Abb. 12) lockern.
3. Die Primärluft durch Einstellen des Luftreglerbügels auf den Abstand „H“ laut **T1-Düsentabelle** der **Technischen Daten** (Abb. 14) verstellen.
4. Den Bügel wieder mit der Schraube „X“ (Abb. 12) fixieren.

ZÜNDBRENNER:

5. Die Verschlussmutter „Z“ (Abb.12) ausschrauben.
6. Die Düse „D“ (Abb.12) ausschrauben und aufgrund der Angaben in der **Düsentabelle T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen.
7. Die Verschlussmutter „Z“ (Abb.12) wieder montieren.
8. Den Backofensockel „H“ (Abb.12) wieder montieren.

KLEINSTELLUNG:

9. Die Drehschalter herausziehen.
10. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der unteren Befestigungsschrauben abnehmen.
11. Die Bypass-Kleinstelldüse „Um“ (Abb. 11) ausschrauben und laut **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen.
12. Die Bedienblende wieder montieren.
13. Den Drehschalter wieder montieren.

Hinweis: Sollte der Backofenboden entfernt werden, ist er nach der Einstellung wieder wie ursprünglich anzuordnen

Inbetriebnahme

WICHTIG:

Bei der ersten Inbetriebnahme erzeugt der Backofen einen unangenehmen Geruch, der auf Produktionsrückstände, wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist. Dadurch ist der Backofen zuerst mindestens 1 Stunde lang bei Höchsttemperatur leer zu betreiben. Danach ist der betriebsbereit.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Für ein gutes Gelingen Ihrer Speisen ist es empfehlenswert, diese nie in den kalten Backofen einzuschieben. Die Speisen erst dann einschieben, wenn der Backofen die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht hat. Die Backofenwände und insbesondere die Backofensohle dürfen nicht mit Alufolie überzogen werden.

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.

Ein- und Ausschalten der Brenner

KOCHPLATTENBRENNER

Den Drehschalter (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.8) anheben und die oben angeführten Schritte befolgen. Beim Modell PPF70G7 erfolgt das Zünden des Zündbrenners durch wiederholtes Drücken des Zündschalters "★" (Abb.2). **Hinweis:** Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen, wobei folgende Werte beachtet werden müssen:



AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Den Drehschalter auf Position "★" drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Den Drehschalter auf Position "●" drehen.

Ein- und Ausschalten des Elektro-Backofens (nur Mod. G7)

EINSCHALTEN:

Der Betrieb der Heizelemente wird durch einen Wählschalter mit 4 möglichen Stellungen gesteuert, während die Temperatur im Backofen durch einen Thermostat überwacht wird (60-300°C). Über den Wählschalter wird die gewünschte Heizung gewählt, d.h. die erforderlichen Heizelemente eingeschaltet. Den Drehschalter (Abb.6) auf die gewünschte Stellung drehen. Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte "E" (Abb.1.) bedeutet, dass das Gerät unter Spannung steht. Den Thermostat-Drehschalter (Abb.5) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Das Aufleuchten der orangen Kontrollleuchte "F" (Abb.1.1) bedeutet, dass die Heizelemente funktionieren.

Hinweis: Beim Backen immer die Backofentür schließen.

AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-BACKOFENS:

Die Drehschalter (Abb. 5 und 6) auf 0 stellen. Den bauseitig installierten Stromschalter ausschalten.

Stellung Drehschalter C	
0	Aus
	Ober- und Unterhitze
	Oberhitze „Grill“
	Unterhitze

Stellung Drehschalter D									
°C	0	60	120	150	180	210	240	270	300

Sicherheitsthermostat (Mod. G7)

Bei Überhitzung, die durch nicht korrekten Gebrauch oder zwecks Defekt an einer der Komponenten hervorgerufen wurde, schreitet der Sicherheitsthermostat "G" (Abb. 1.1) ein; dieser unterbricht automatisch die Stromversorgung der Heizelemente. Bei

Einschreiten dieser Vorrichtung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den bauseitig installierten Gasabsperrhahn schließen und den Kundendienst benachrichtigen.

Ein- und Ausschalten des Gas-Backofens

EINSCHALTEN:

1. Die Backofentür öffnen.
2. Den Drehschalter (Abb. 4) des Thermostatventils drücken und von "●" auf "★" drehen.
3. Gleichzeitig mehrmals den Zündschalter (Abb. 2) drücken, um die Zündflamme zu zünden.
4. Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen;
5. Die Flamme über das Inspektionsloch „I“ (Abb.7) prüfen.

6. Den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.

HINWEIS: Der Brenner ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das die Gaszufuhr bei einem versehentlichen Ausschalten der Flamme unterbricht.

AUSSCHALTEN DES GAS-BACKOFENS:

Den Drehschalter leicht drücken und über die Kleinststellung auf "●" drehen.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den Gasabsperrhahn und den Hauptschalter bauseitig schließen.

Das Gerät laut Anleitungen reinigen und sorgfältig abtrocknen.

Verhalten im Schadensfall

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

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, IMMER den Gasabsperrhahn schließen und den autorisierten Kundendienst 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 T1** im Abschnitt **Technische Daten** 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 m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

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

Wenn das Flammenbild gelb durchgezogen 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 Flammenbildes 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 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- oder Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Zur Reinigung der emaillierten Oberflächen sind weder Scheuermittel oder Säuren noch Stahlwolle oder Metallscheuerlappen anzuwenden.

Den Backofen unbedingt nach jedem Gebrauch reinigen. Dadurch können Speiserückstände einfacher entfernt werden und sie erzeugen beim nächsten Gebrauch keinen schlechten Geruch.

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Reinigung des Backofeninneren

Vor jedem Eingriff die Stromzufuhr unterbrechen oder sicherstellen, dass der Backofenbrenner komplett ausgeschaltet ist. Den Backofen abkühlen lassen und gründlich mit einem in lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Mittel (oder dafür geeignete, im Handel erhältliche Mittel) getränktem Lappen reinigen. Keine Scheuerlappen oder andere Produkte anwenden, die das Email unwiderruflich beschädigen könnten. Bei normalen Gartemperaturen werden die

Fett- und Ölspritzer in Staub verwandelt, welcher bei Garen und abgekühltem Backofen mit einem feuchten Lappen entfernt werden kann. Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit auf Höchsttemperatur zu betreiben, um danach den Staub bei abgekühltem Backofen zu entfernen. Während der Reinigung ist darauf zu achten, dass der im Backofen befindliche Thermostatfühler nicht beschädigt wird.

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!
- as 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.

BRAND:

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

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

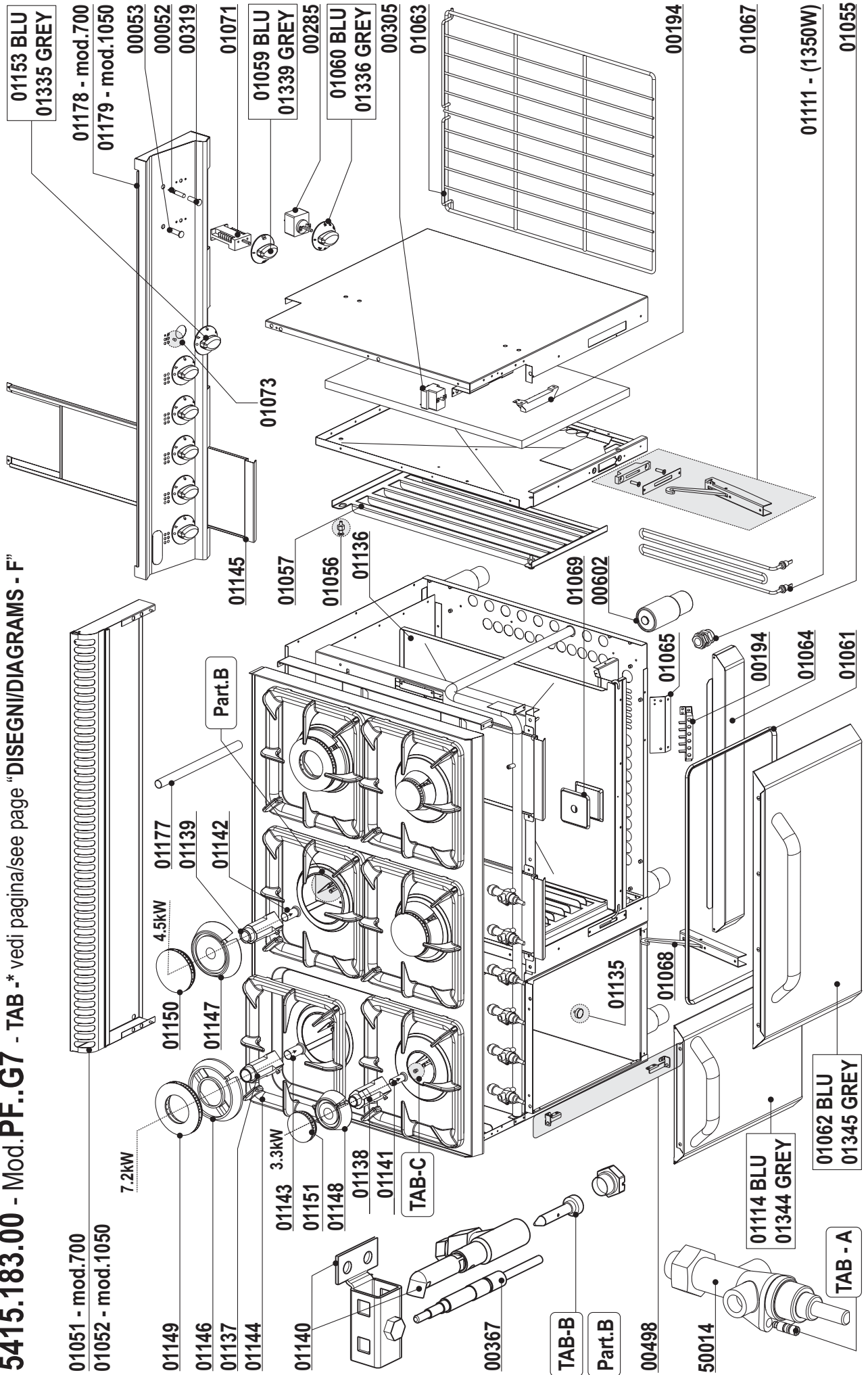
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen.

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 etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

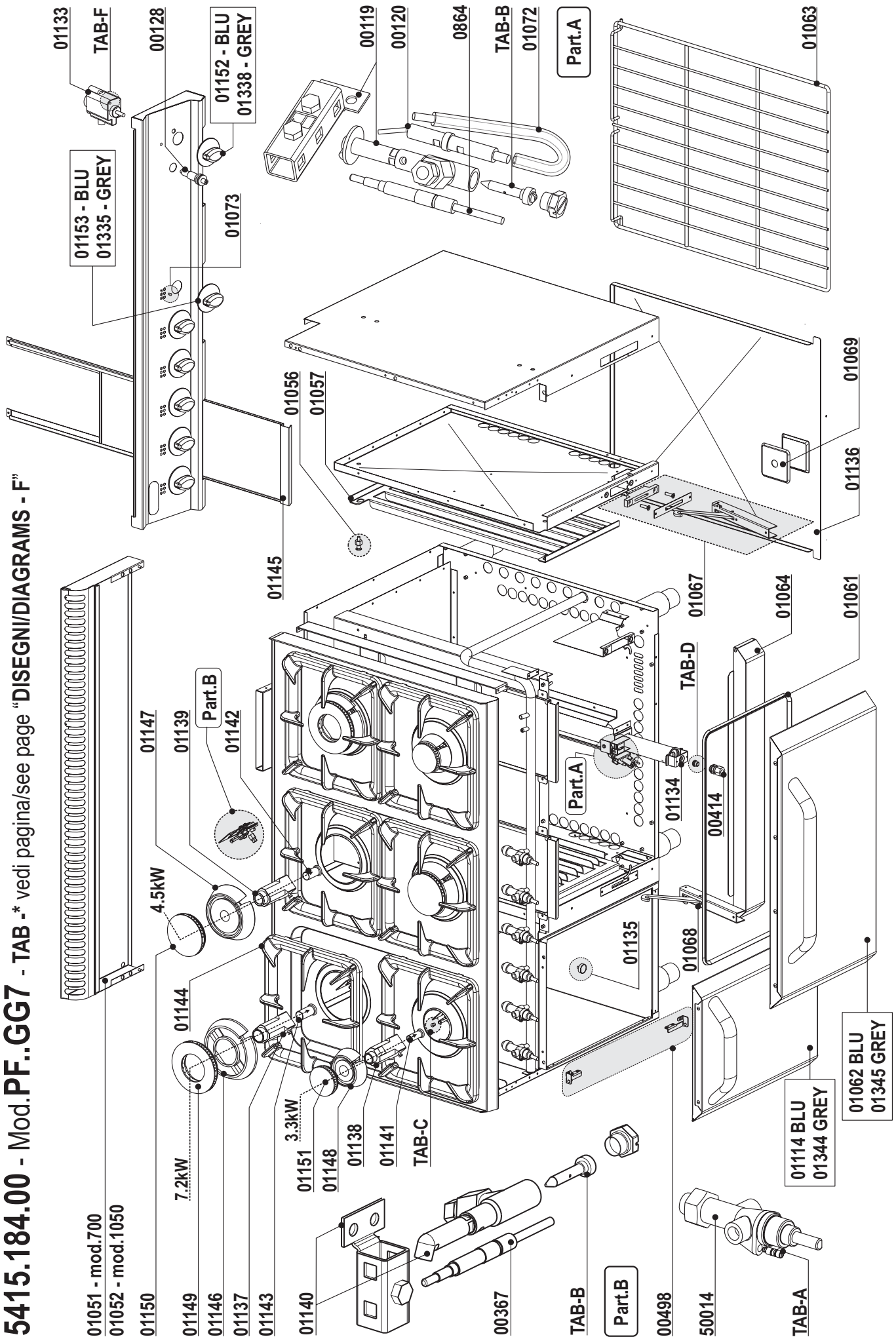
Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnerräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.



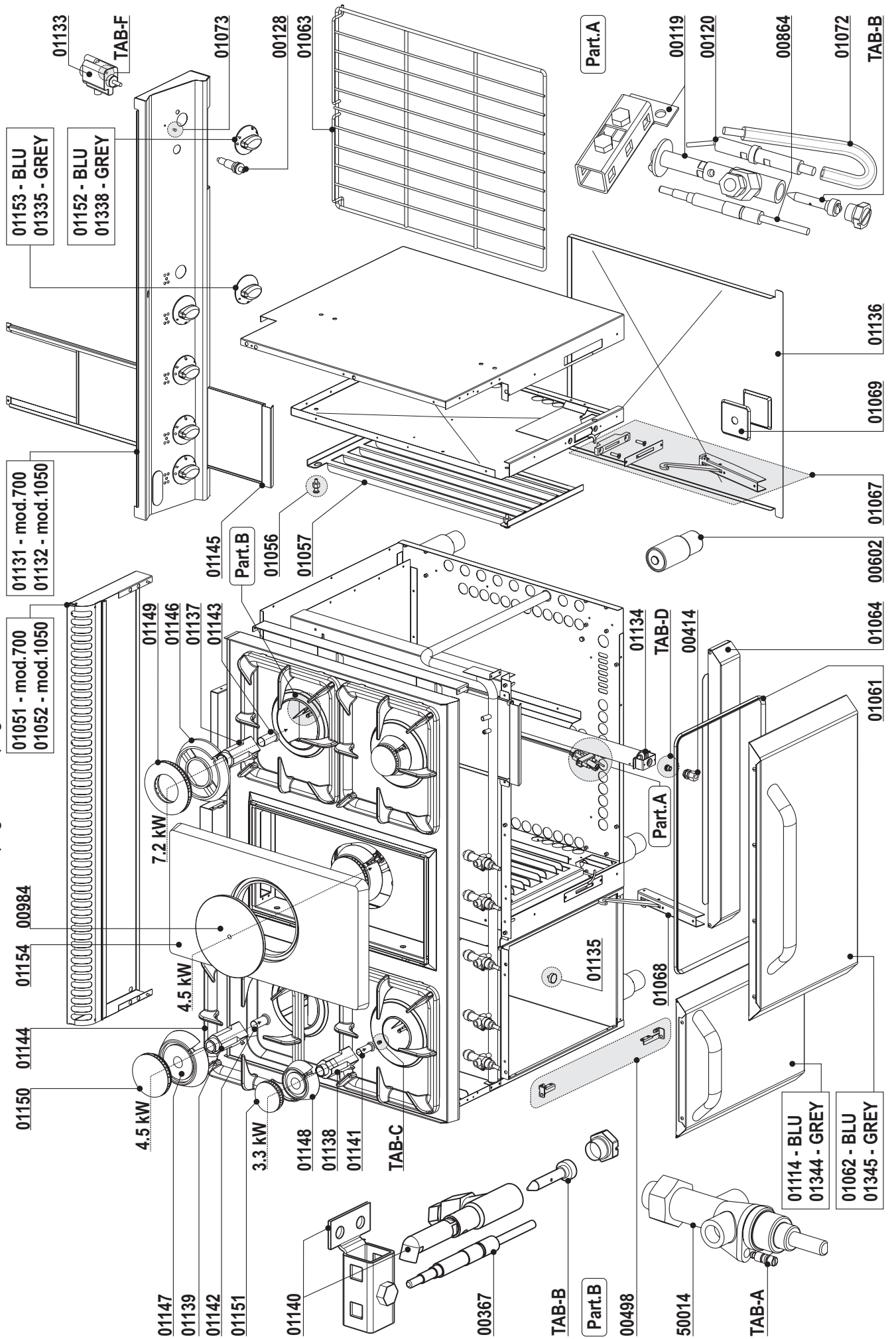
5415.183.00 - Mod.PF..G7 - TAB -* vedi pagina/see page "DISEGNI/DIAGRAMS - F"



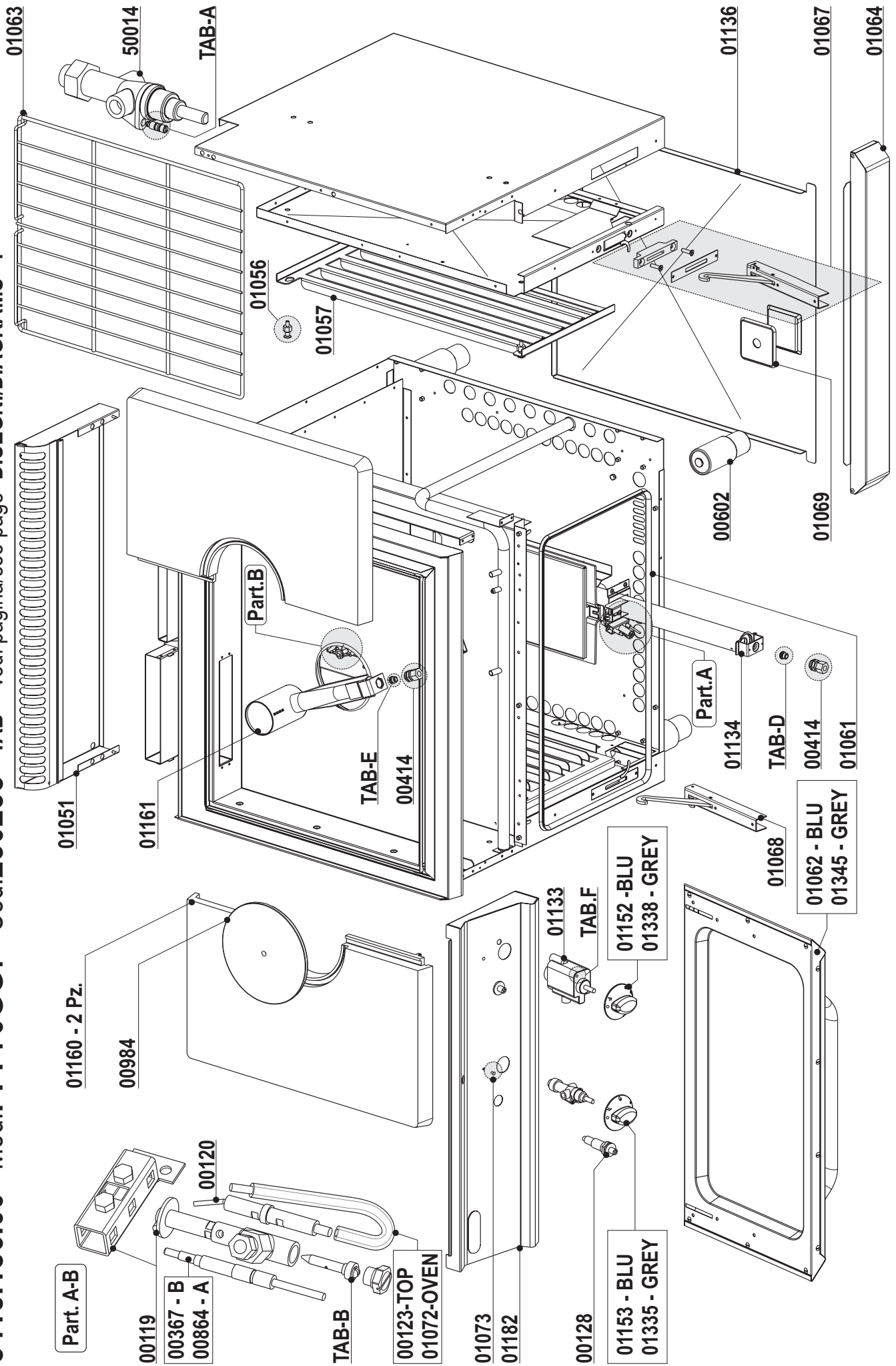
5415.184.00 - Mod.PF..GG7 - TAB - * vedi pagina/see page "DISEGNI/DIAGRAMS - F"

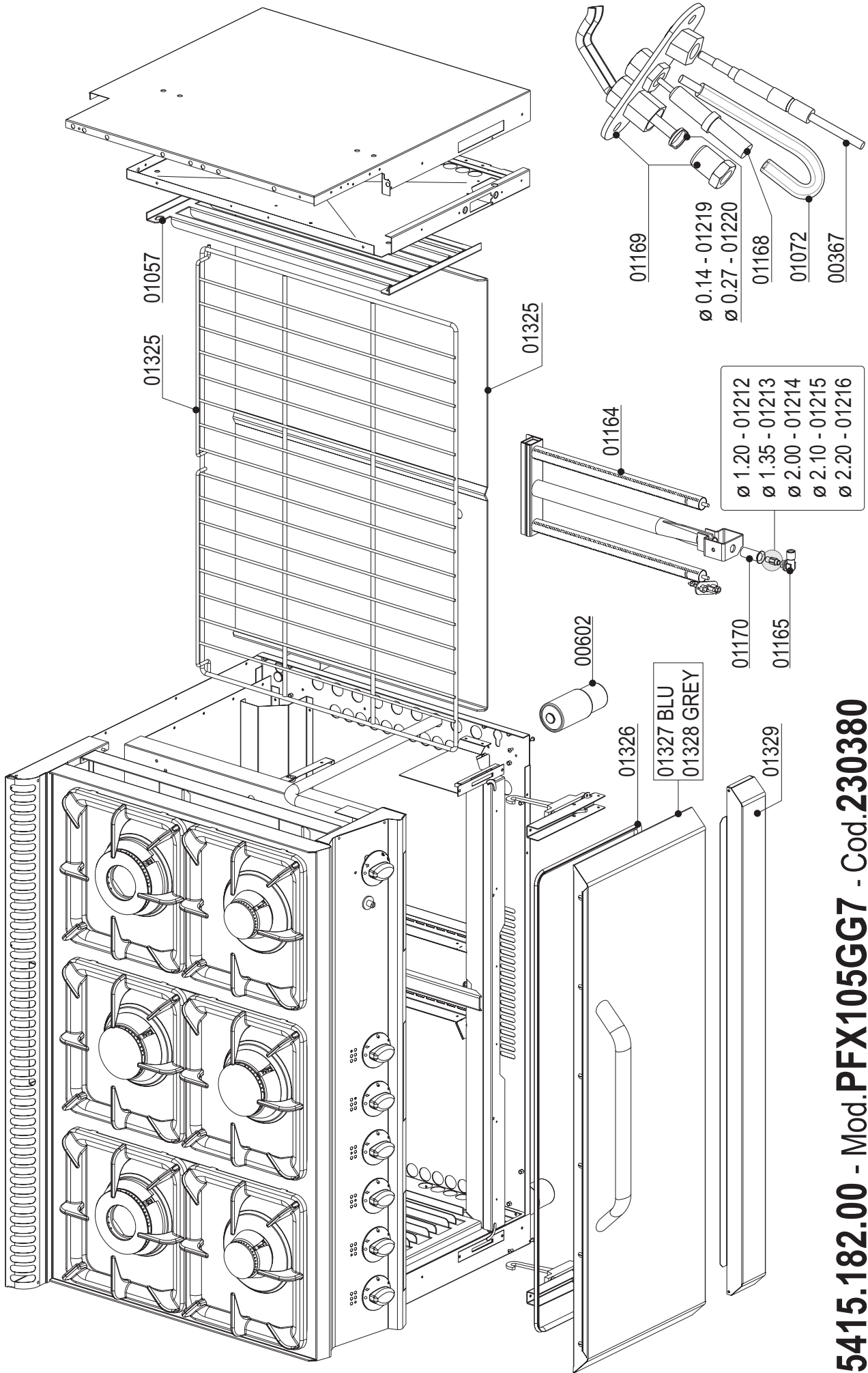


5415.185.00 - Mod.PFP..GG7 - TAB -* vedi pagina/see page "DISEGNI/DIAGRAMS - F"



5415.186.00 - Mod.PPF70GG7 - Cod.230235 - TAB -* vedi pagina/see page "DISEGNI/DIAGRAMS - F"





5415.182.00 - Mod. PFX105GG7 - Cod. 230380

TAB.A – Cock nozzle		MODEL: PF70G7 PF105G7 PF70GG7 PF105GG7 PFP70GG7 PFP105GG7 PPF70GG7
ø	RIC.CODE	
0.50	01207	
0.55	01208	
0.65	01209	
0.70	01210	
0.80	00582	
0.85	50012	
REG.	50022	

TAB.B – Pilot nozzle		MODEL: PF70G7 PF105G7 PF70GG7 PF105GG7 PFP70GG7 PFP105GG7 PPF70GG7
ø	RIC.CODE	
0.20	00435	
0.25	01211	
0.35	00436	

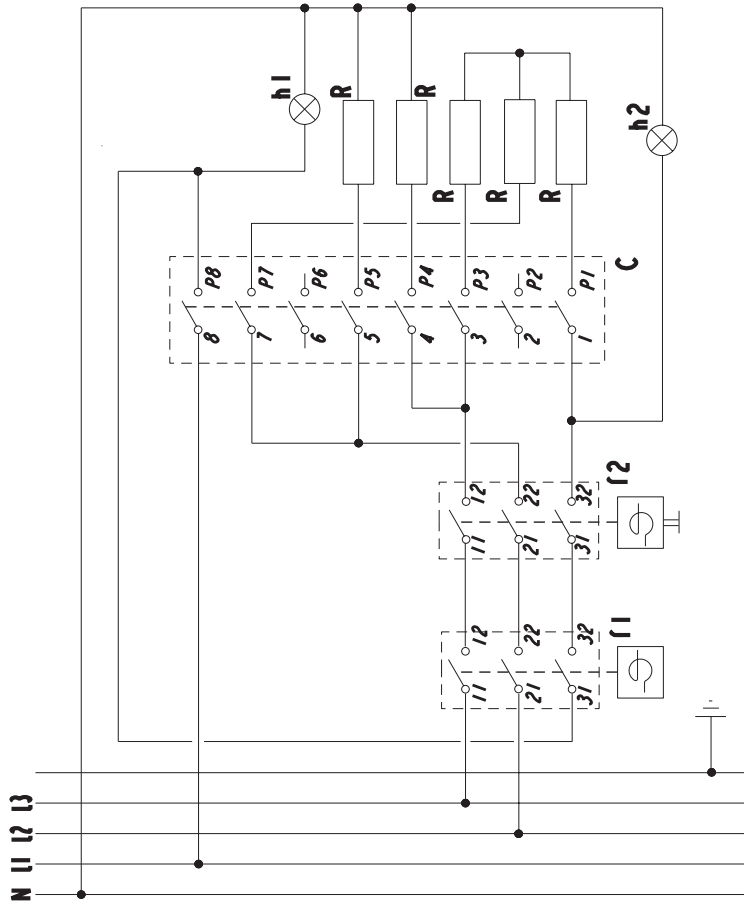
TAB.C – Top burner nozzle		MODEL: PF70G7 PF105G7 PF70GG7 PF105GG7 PFP70GG7 PFP105GG7
ø	RIC.CODE	
0.80	01188	
0.85	00390	
0.90	00391	
1.05	00979	
1.15	01189	
1.30	01190	
1.35	01191	
1.40	01192	
1.50	01193	
1.55	01194	
1.65	01195	
1.70	01196	
2.00	01197	
2.15	01198	
2.20	01199	
2.25	01200	

TAB.D – Oven nozzle		MODEL: PF70GG7 PF105GG7 PFP70GG7 PFP105GG7 PPF70GG7
ø	RIC.CODE	
0.90	00404	
1.05	01201	
1.50	01203	
1.60	00406	
1.70	01204	

TAB.E – Hot plate nozzle		MODEL: PPF70GG7
ø	RIC.CODE	
1.30	01202	
1.40	00588	
2.20	01205	
2.40	01206	
2.50	00590	

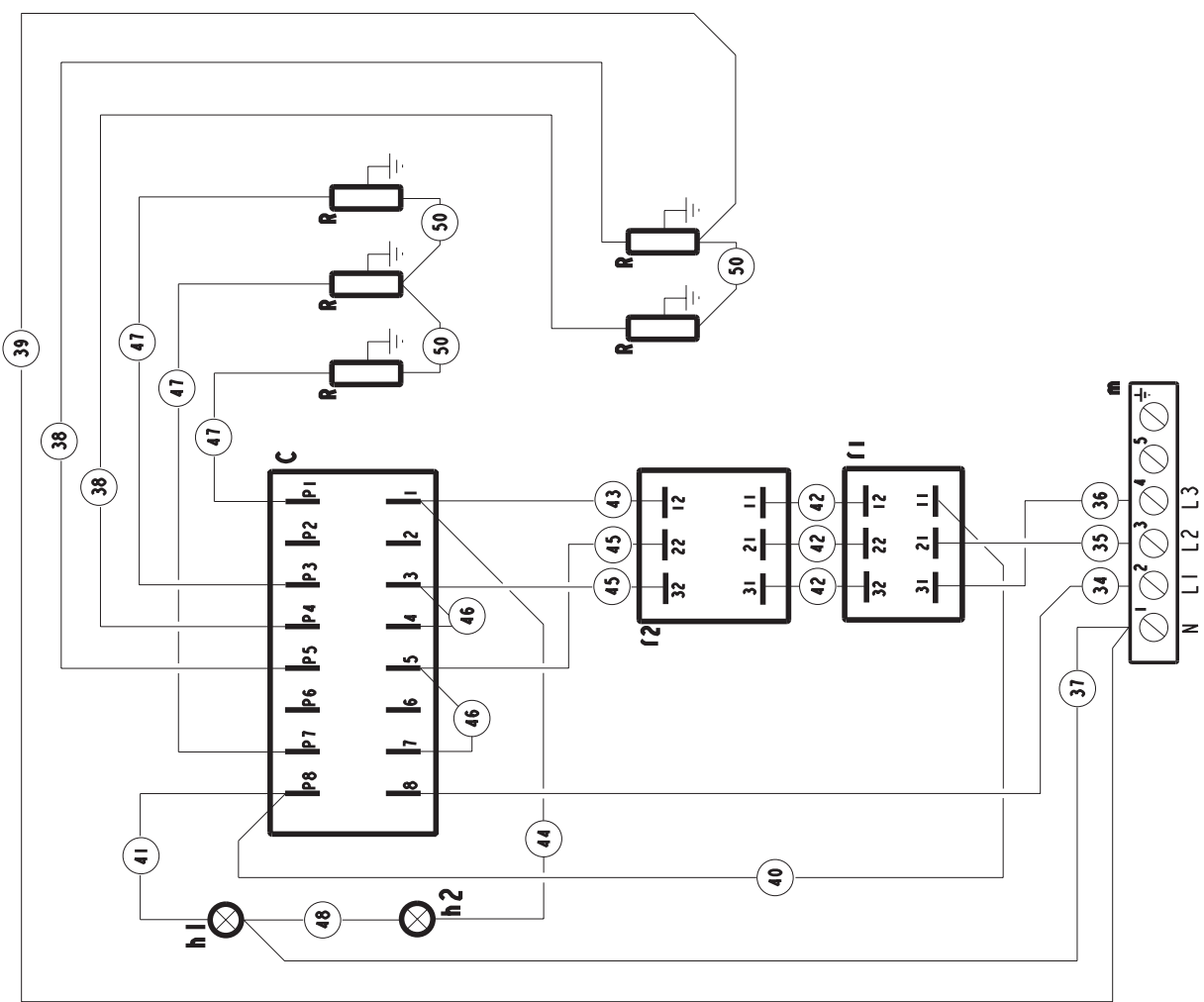
TAB.F – Gas valve nozzle		MODEL: PF70GG7 PF105GG7 PFP70GG7 PFP105GG7 PPF70GG7
ø	RIC.CODE	
0.60	01225	
0.80	01226	
REG.	01227	

f2	Termostato di lavoro	Thermostat
f1	Limitatore di temperatura	Temperature limiting device
h2	Lampada funzionamento	Working signal lamp
h1	Lampada presenza tensione	Tension signal lamp
C	Commutatore	Switch
R	Resistenza elettrica	Heating Element
m	Morsettiere	Main terminal block



0									
1	X	X	X	X	X				
2	X	X	X						
3				X	X	X	X		
4				X	X	X	X		
5				X	X	X	X		
6				X	X	X	X		
7				X	X	X	X		
8				X	X	X	X		

5415.160.02
 SCHEMA ELETRICO
 WIRING DIAGRAM
 V. 400~3N
 Mod. PF70G7 - PF105G7



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.

