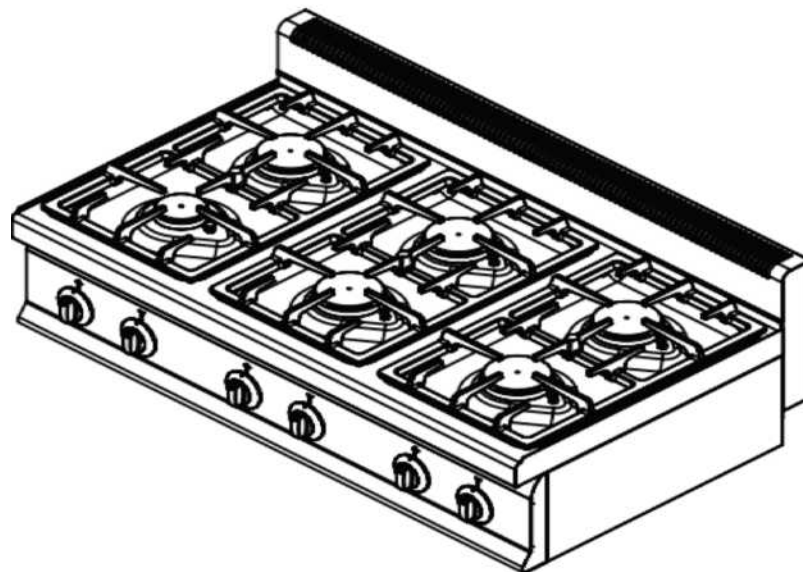


BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienungsanleitung

Gas-Kochfelder



BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Verwendung der Ausrüstung sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur entsprechend den Bestimmungen.

1. Allgemeine Informationen

- 1) Lesen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren, ordnungsgemäßen und effektiven Installation, Verwendung und Pflege des Geräts enthält.
- 2) Bewahren Sie diese Anleitung sicher auf, damit sie von anderen Benutzern des Geräts zu Referenzzwecken verwendet werden kann.
- 3) Das Gerät sollte entsprechend der vom Hersteller bereitgestellten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit allen anwendbaren lokalen Richtlinien installiert werden. Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Personal an die Gasversorgung angeschlossen werden.
- 4) Alle Personen, die dieses Gerät verwenden, sollten speziell für dessen Betrieb geschult werden.
- 5) Im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus. Die in dieser Anleitung geforderten regelmäßigen Funktionsüberprüfungen sollten entsprechend der Anweisungen durchgeführt werden. Lassen Sie das Gerät von einer technisch qualifizierten und vom Hersteller autorisierten Person reparieren, die Original-Ersatzteile dafür verwendet.
- 6) Fehler bei der Einhaltung des zuvor Genannten gefährden die Sicherheit des Geräts.

2. Sicherheitshinweise

2.1 Sichere Verwendung des Geräts

Da dieses Gerät ausschließlich für die gewerbliche Verwendung konzipiert wurde, sollte es auch ausschließlich durch qualifiziertes Personal bedient werden. Lassen Sie das Gerät im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist.

2.2 Sicherheitsanweisungen für den Fall einer Fehlfunktion

Falls das Gerät sich eine Zeit lang im Leerlauf befindet, ein Fehler oder abnormer Betrieb etc. auftritt, schließen Sie das aufwärts gerichtete Absperrventil des Geräts. Rufen Sie den Kundendienst.

2.3 Zusätzliche Verbote (gefährliche Vorgehensweisen)

Manipulieren Sie niemals die Dichtungen der Einstellschrauben an den Gasventilen.

2.4 Entsorgung des Geräts

Das Gerät wurde mit recycelbaren Rohmaterialien hergestellt und verfügt nicht über irgendwelche gefährlichen oder toxischen Substanzen. Um das Gerät und alle seine Verpackungsmaterialien zu entsorgen, befolgen Sie bitte strikt die aktuellen lokalen Richtlinien des Installationsstandortes.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Verpackungsmaterialien sollten entsprechend ihres Typs getrennt und zu einem speziellen Sammelort gebracht werden. Stellen Sie die Einhaltung der Umweltschutzrichtlinien sicher.

3. Installation

3.1 Allgemeine Informationen

Der Hersteller kann nicht für Schäden am Eigentum oder Personenschäden zur Verantwortung gezogen werden, die aus Installationsfehlern oder durch unsachgemäße Verwendung des Geräts resultieren, und ist nicht verantwortlich für sämtliche Fehler, die durch fehlerhafte Installation entstehen. In solchen Fällen ist die Garantie null und nichtig.

- Es ist von großer Wichtigkeit, dass dieses Gerät korrekt installiert wird und vor der eigentlichen Verwendung korrekt funktioniert. Die Installation muss den lokalen Gas-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Dieses Gerät muss mit hinreichender Belüftung installiert werden, um das Auftreten inakzeptabler Konzentrationen von Substanzen zu verhindern, die eine Gesundheitsgefahr darstellen.

Unsere Brenner sind so konzipiert, dass sie eine jahrelange zufriedenstellende Lebensdauer bieten. Die korrekte Installation ist wichtig, um beste Leistung, Effizienz und problemlosen Betrieb zu gewährleisten.

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den nationalen Installationskodizes und wichtigen nationalen/lokalen Kodizes hinsichtlich Gas- und Feuersicherheit installiert werden.

Die Installation darf nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Fehler bei der Installation der Ausrüstung entsprechend der relevanten Kodizes sowie der Herstellerspezifikationen, die in diesem Abschnitt dargestellt sind, führen zu einem Erlöschen der Garantie.

Komponenten, die über vom Hersteller geschützte Einstellungen verfügen, dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter eingestellt werden. Sie dürfen nicht von der Person eingestellt werden, die die Installation vorgenommen hat.

3.1.1 Verpflichtende Installationsbedingungen

Zu Ihrer Kenntnisnahme erinnern wir Sie daran, dass alle in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte den unten aufgeführten Anforderungen entsprechen müssen. Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit allen anwendbaren Richtlinien und sich in Kraft befindlichen Standards installiert und gewartet werden:

- 1) Sicherheitsrichtlinien zur Brandgefahr und Panik in öffentlichen Einrichtungen
- 2) Allgemeine, auf alle Geräte anwendbare Richtlinien
- 3) Systeme, die Brenngas und Flüssigkohlenwasserstoff verbrennen

BEDIENUNGSANLEITUNG

Befolgen Sie anschließend die spezifischen Richtlinien entsprechend des von Ihnen verwendeten Gastyps.

- 1) Beheizung, Belüftung, Kühlung, Klimatisierung und Dampferzeugung sowie Heißwasser für sanitäre Verwendung
- 2) Installation von Geräten zur Lebensmittelzubereitung
- 3) Spezifische Richtlinien, die auf jede Art öffentlichen Gebäudes (Krankenhäuser, Geschäfte etc.) anwendbar sind

3.2 Rauchabsaugung

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden, sofern möglich unter einer Abzugshaube und in Übereinstimmung mit allen anwendbaren, sich in Kraft befindlichen Richtlinien. Dies stellt sicher, dass alle verbrannten Gase, die während des Verbrennungsprozesses entstehen, komplett abgesaugt werden.

HINWEIS: Behindern oder blockieren Sie nicht den Rauchabzug des Geräts. Schließen Sie niemals ein Belüftungssystem direkt an den Auslass des Rauchabzugs an.

3.3 Mögliche Umwelteinflüsse

Falls das Gerät zu den Seiten in der Nähe entflammbarer Wände (hergestellt aus Holz oder ähnlichen Materialien) oder wärmeempfindlicher Wände (hergestellt aus Gipskarton oder ähnlichen Materialien) installiert wird, müssen geeignete Schutzmaßnahmen ergriffen werden, um diese Wände unbeschädigt zu erhalten.

HINWEIS: In der Nähe dieses Geräts dürfen nur nicht-brennbare Materialien verwendet werden.

	Entflammbare Oberfläche	Nicht brennbar
Linke/Rechte Seite	150 mm	0 mm
Rückseite	150 mm	0 mm

3.4 Vorbereitung der Installation

Überprüfen Sie, dass das Gerät auf die Verwendung der am Verwendungsort verfügbaren Gasart voreingestellt ist. Falls das verfügbare Gas sich davon unterscheidet, müssen Sie das Gerät umrüsten, um das andere Gas verwenden zu können.

3.5 Lagerung

Falls das Gerät in einem Lager gelagert wurde, in dem die Raumtemperatur unter 0 °C liegt, sollte es vor dem Einschalten auf mindestens + 10 °C aufgewärmt werden.

3.6 Transport des Geräts

BEDIENUNGSANLEITUNG

Die beste Art und Weise, dieses Gerät zu transportieren, besteht im Transport in der Verpackung, um es vor äußeren Schäden zu schützen. Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, verwenden Sie bitte hölzerne Abstandshalter, wenn Sie es anheben müssen.

3.7 Auspacken des Geräts

Vor der Installation entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Bestimmte Teile sind mit Klebefilm umwickelt, der sorgsam entfernt werden sollte. Entfernen Sie vollständig sämtliche auf dem Gerät zurückgebliebene Kleberückstände. Verwenden Sie dafür nicht-entflammbare Reinigungsmittel. Die Verwendung abrasiver Substanzen ist untersagt.

3.8 Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Alle Verpackungsmaterialien müssen in Übereinstimmung mit den anwendbaren lokalen und sich in Kraft befindlichen Richtlinien des Installationsortes entsorgt werden. Verpackungsmaterialien sollten entsprechend ihres Typs getrennt und zu einem speziellen Sammelort gebracht werden. Stellen Sie die Einhaltung der Umweltschutzrichtlinien sicher.



Parameter

Gas-befeuerte Cateringausstattung (TYP A)

Gegenstandsbezeichnung: Gasherd 2 x Brenner		Modell-Nr.		GHK473M				
Zielland	Kategorie	Gas	Versorgungsdruck (mbar)	Ladedruck (mbar)	Gesamte Wärmeeinspeisung	Gasverbrauch	Gastyp	
GR, GB, AT, BG, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR	I2H	G20	20	20	10,0	1,06 m ³ /h		
DE, LU, PL	I2E	G20	20/25	20/25	10,0	1,06 m ³ /h		
BE, FR	I2E+	G20/G25	20/25	20/25	10,0	1,06 m ³ /h		
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR,	B+	G30/G31	28-30/37	28-30/37	10,0	0,79 kg/h		
AT, CH, DE, SK	I3B/P	G30/G31/ Gemisch	50	50	10,0	0,79 kg/h		

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Richtlinien installiert und darf nur an einem gut belüfteten Standort verwendet werden. Beachten Sie die Anweisungen vor der Installation und Verwendung dieses Geräts.
Die Verpackung muss in Übereinstimmung mit den sich in Kraft befindlichen Richtlinien entsorgt werden.

Gas-befeuerte Cateringausstattung (TYP A)

Gegenstandsbezeichnung: Gasherd 4 x Brenner		Modell-Nr.		GHK873M				
Zielland	Kategorie	Gas	Versorgungsdruck (mbar)	Ladedruck (mbar)	Gesamte Wärmeeinspeisung	Gasverbrauch	Gastyp	
GR, GB, AT, BG, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, S	I2H	G20	20	20	23,0	2,44 m ³ /h		
DE, LU, PL	I2E	G20	20/25	20/25	23,0	2,44 m ³ /h		
BE, FR	I2E+	G20/G25	20/25	20/25	23,0	2,44 m ³ /h		
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR	13 +	G30/G31	28-30/37	28-30/37	23,0	1,81 kg/h		
AT, CH, DE, SK	I3B/P	G30/G31/ Gemisch	50	50	23,0	1,81 kg/h		

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Richtlinien installiert und darf nur an einem gut belüfteten Standort verwendet werden.
Beachten Sie die Anweisungen vor der Installation und Verwendung dieses Geräts.
Die Verpackung muss in Übereinstimmung mit den sich in Kraft befindlichen Richtlinien entsorgt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG



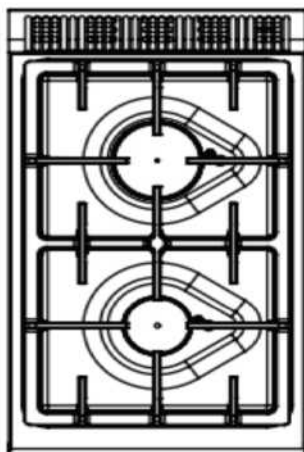
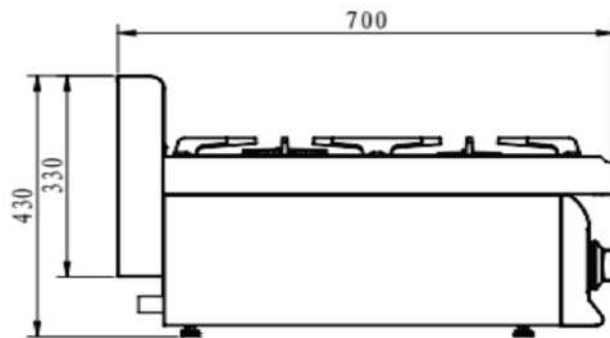
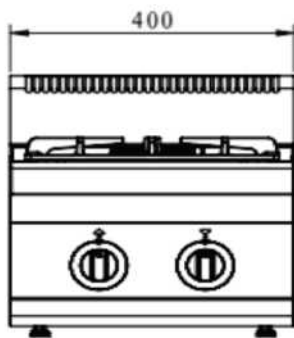
PIN: 0359CQ00408
 BS EN203-1:2014
 BS EN203-2-1:2014

Gas-befeuerte Cateringausstattung (TYP A)

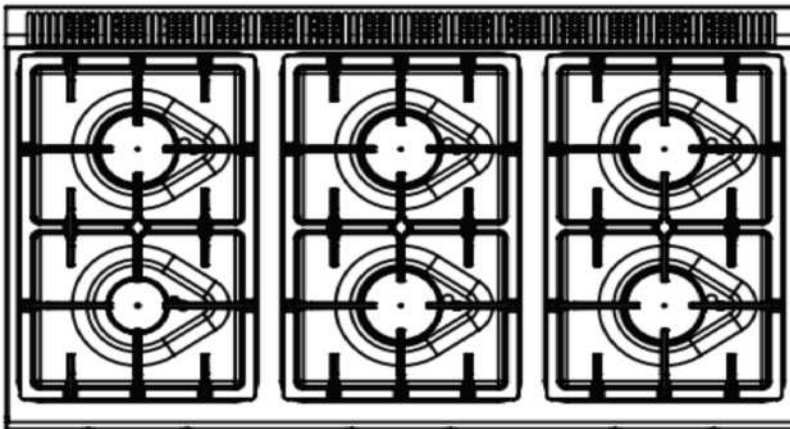
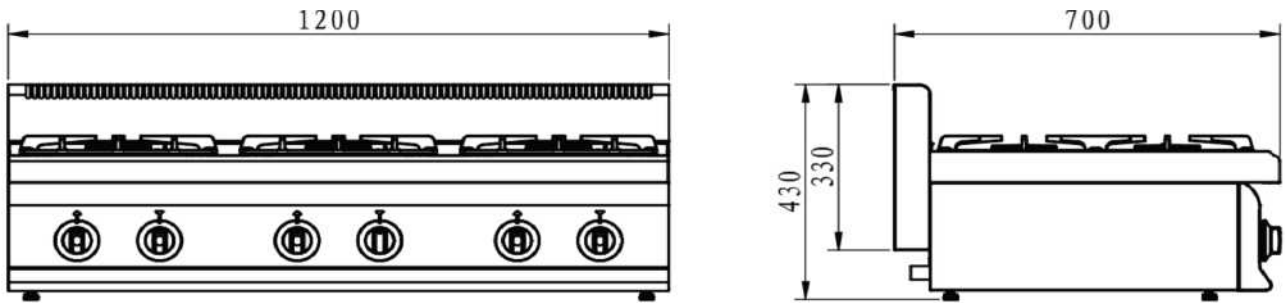
Zielland	Kategorie	Gas	Versorgungsdruck (mbar)	Ladedruck (mbar)	Gesamte Wärmeleistung (kW)	Gasverbrauch (m³/h)	Gastyp
GK, GB, AT, BG, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, SK, GR, ES, CY, TR, GR	I2H	G20	20	20	36,0	3,81 m³/h	
DE, LU, PL	I2E	G20	20x25	20/25	36,0	3,81 m³/h	
BE, FR	I2E+	G20/G25	20/25	20/25	36,0	3,81 m³/h	
BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR	D +	G30/G31	28-30/37	28-30/37	36,0	2,84 kg/h	
AT, CH, DE, SK	I3B/P	G30/G31/ Gemisch	50	50	36,0	2,84 kg/h	

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Richtlinien installiert und darf nur an einem gut belüfteten Standort verwendet werden. Beachten Sie die Anweisungen vor der Installation und Verwendung dieses Geräts.

Die Verpackung muss in Übereinstimmung mit den sich in Kraft befindlichen Richtlinien entsorgt werden.



BEDIENUNGSANLEITUNG



6.1 Vor der Verwendung des Geräts

6.1.1 Vorbereitung des Geräts für die Verwendung

Vor der erstmaligen Zubereitung von Lebensmitteln empfehlen wir die vollständige Reinigung des Geräts. Vor der Installation entfernen Sie sehr vorsichtig alle Verpackungsmaterialien und Klebefilme vom Gerät. Vor der Reinigung von Edelstahlteilen stellen Sie bitte sicher, dass das von Ihnen vorgesehene Reinigungsmittel keine abrasiven Substanzen enthält und für Edelstahloberflächen geeignet ist. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

Verwenden Sie niemals einen Wasserstrahl zur Reinigung des Geräts.

6.2 Verwendung des Geräts

6.2.1 Steuerung

Als Beispiel sind unten zwei der umfassendsten Geräte dieser Produktfamilie dargestellt.

6.2.2 Ein- und Ausschalten der Brenner

BEDIENUNGSANLEITUNG



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

1. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in Position „*“ (Abb. 1)
2. Halten Sie den Knopf gedrückt und drücken Sie gleichzeitig den Knopf für den Zündimpuls, um die Pilotflamme zu zünden.
3. Nach Zünden der Pilotflamme halten Sie den Knopf weitere 15 Sekunden gedrückt, damit das Thermoelement aufheizen kann.
4. Falls die Pilotflamme beim Loslassen des Knopfes erlischt, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3 wie oben dargestellt.
5. Die „volle Flamme“ kann nun durch Loslassen und Drehen des Gassteuerknopfes gegen den Uhrzeigersinn auf die Stellung „oo“ (Abb. 2, Symbol in Form zweier Flammen) eingestellt werden.
6. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung „*“. Der Brenner sollte ausgehen und die Pilotflamme sollte weiter brennen.
7. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn vollständig auf die Position „•“.

HINWEIS:

Ein unangenehmer Geruch bei der ersten Inbetriebnahme wird als normal betrachtet.

6.3 Pflege nach der Verwendung

6.3.1 Reinigung

Schalten Sie das Gerät sowie die aufwärtsgerichtete Gasversorgung vor der Reinigung aus.

Routinemäßige Reinigung

Das tägliche, vollständige Reinigen des Geräts erhält es in perfektem Zustand und verlängert seine Lebensdauer. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch; verwenden Sie dafür Wasser und Seife oder Reinigungsmittel, sofern diese nicht säurehaltig oder abrasiv sind, wie

BEDIENUNGSANLEITUNG

zuvor erläutert. Solche Reinigungsmittel sollten nicht einmal für die Reinigung des Fußbodens in der Nähe des Geräts verwendet werden, da sich ihre Dämpfe auf den Edelstahloberflächen absetzen und sie beschädigen. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Reiben Sie das Gerät nicht mit Stahlwollschwämmen ab, da diese Rostflecke hinterlassen können. Vermeiden Sie aus demselben Grund das Berühren des Geräts mit Gegenständen aus Eisen.

Verwenden Sie niemals einen Wasserstrahl zur Reinigung des Geräts, da dies dazu führen kann, dass Wasser in das Gerät eintritt und es beschädigt.

Flecke und Schrammen auf der Edelstahloberfläche

Schrammen und dunkle Flecken können durch die Verwendung von Edelstahlwatte-Pads oder synthetischen abrasiven Schwämmen geglättet oder entfernt werden, die stets in der Richtung des Satin-Finish gerieben werden sollten.

Rost

Sollten Sie Rostflecken beseitigen müssen, kontaktieren Sie die Hersteller von industriellen Reinigungsmitteln, um ein Reinigungsmittel zu finden, das solche Flecken entfernen kann. Industrielle Entkalker können hierfür auch verwendet werden. Nach Abreiben der Flecken und Abspülen mit klarem Wasser kann ein alkalisches Reinigungsmittel erforderlich sein, um sämtliche säurehaltige Komponenten zu neutralisieren, die auf der Oberfläche zurückgeblieben sind.

6.3.2 Regelmäßige Wartung

Ausschließlich qualifiziertes Personal darf Reparaturen und Wartungen vornehmen.

Die folgenden Wartungsmaßnahmen sollten mindestens einmal im Jahr durchgeführt werden:

Überprüfung auf ordnungsgemäßen Betrieb aller Steuerung- und Sicherheitsvorrichtungen;

Verbrennung des Brenners kontrollieren, z. B.:

1. Zündung;
2. Verbrennungssicherheit;
3. Überprüfung auf ordnungsgemäßen Betrieb innerhalb des gesamten HIGH-bis-LOW-Regelbereichs.

Wir empfehlen die Unterzeichnung einer Dienstleistungsvereinbarung, die mindestens eine jährliche Überprüfung beinhaltet.

7. Problembeseitigung

Dieser Abschnitt stellt einen einfachen Referenzleitfaden zu den üblichen Problemen dar, die während des Betriebs Ihrer Ausrüstung auftreten können. Der Leitfaden zum Bestimmen von Fehlern in diesem Abschnitt ist dafür gedacht, Ihnen bei der Beseitigung oder zumindest bei der korrekten Diagnose der Probleme mit Ihrer Ausrüstung zu helfen.

Obwohl dieser Abschnitt die häufigsten berichteten Probleme abdeckt, können Sie

BEDIENUNGSANLEITUNG

auf ein Problem stoßen, das in diesem Abschnitt nicht genannt wird. In solchen Fällen kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Kundendienst vor Ort, der sämtliche Bemühungen unternehmen wird, Ihnen bei der Identifizierung und Lösung des Problems zu helfen. Bitte beachten Sie, dass der Kundendienst folgende Informationen benötigt:

Handelsbezeichnung des Modells und Seriennummer des Geräts (beide sind von dem sich auf dem Gerät befindlichen Typenschild ablesbar).

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Pilotflamme zündet nicht	Keine Gasversorgung Blockierter Pilot-Injektor	Stellen Sie sicher, dass das Gasabsperrentil offen ist und die Flasche nicht leer ist. Kundendienst anrufen.
Pilotflamme geht aus, wenn Gas-Regelknopf losgelassen wird	Knopf wird gelöst, bevor das Thermoelement aufgeheizt ist. Pilotflamme zu klein. - Gasdruck zu niedrig. - Teilweise blockierter Pilot-Injektor. Thermoelement fehlerhaft	Knopf nach der Zündung der Pilotflamme mindestens für 20 Sekunden gedrückt halten. Kundendienst anrufen. Kundendienst anrufen.
Hauptbrenner zündet nicht	Falscher Versorgungsdruck Fehlerhafte Gassteuerung	Kundendienst anrufen. Kundendienst anrufen.

Hinweis: Komponenten, die über vom Hersteller geschützte Einstellungen verfügen, dürfen nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter eingestellt werden. Sie dürfen nicht von einer unqualifizierten Person eingestellt werden.