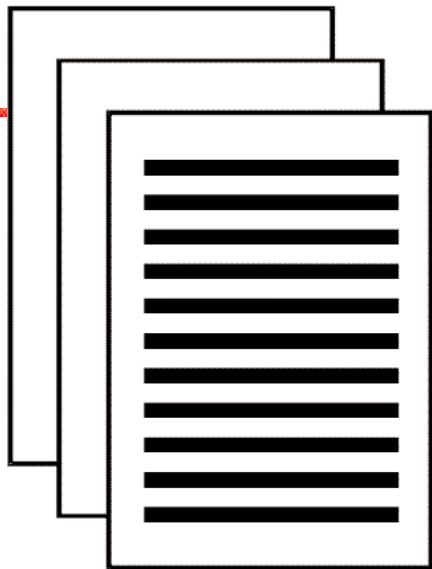
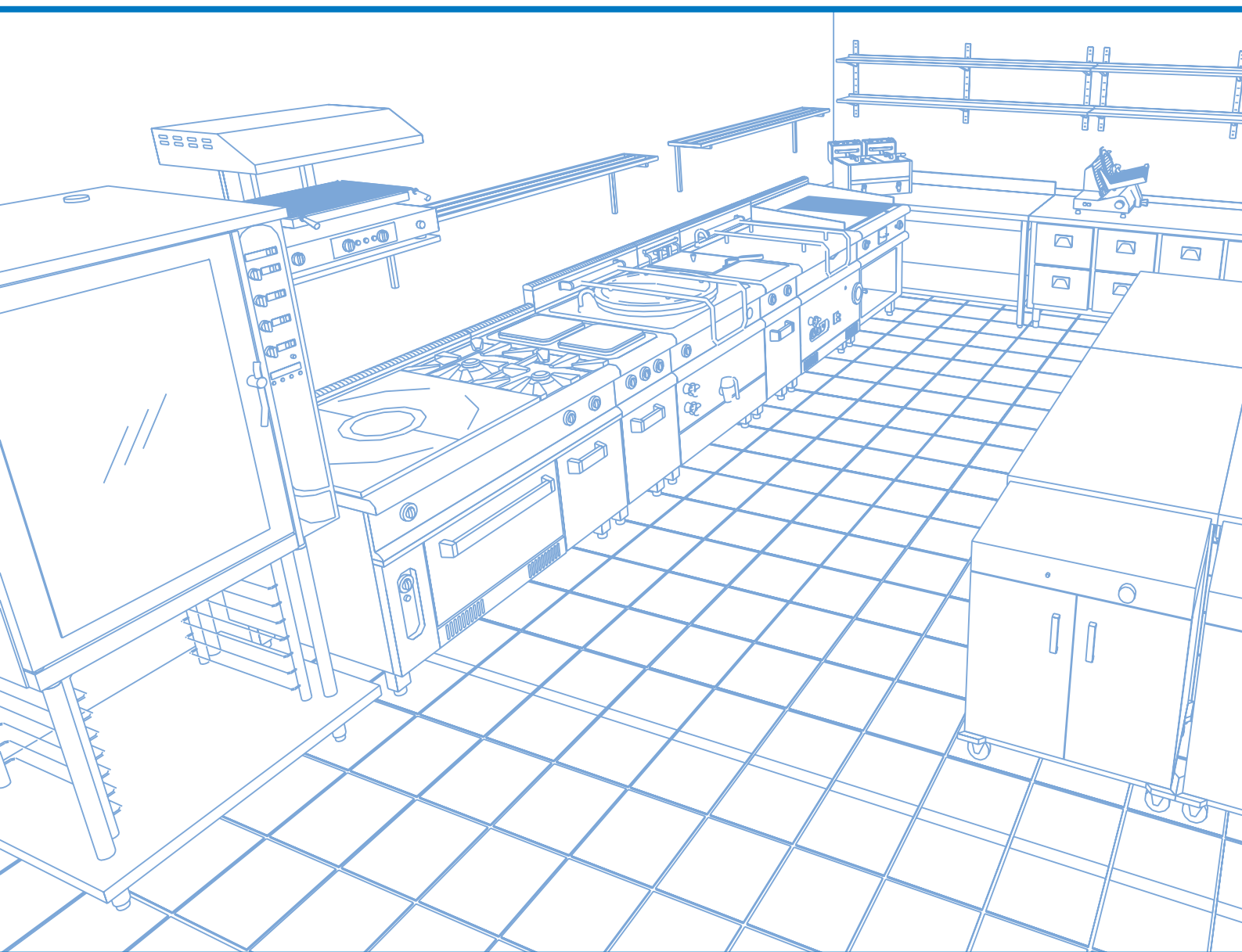




Mod: G65/PLCD4T

Production code: 65/40 FTG/CR



INHALTSVERZEICHNIS

- 1. **Hinweise**
- 2. **Übereinstimmung m. der EG-Richtlinie für Gasverbrauchseinrichtungen**
- 3. **Installationsschemen**
- 4. **Tabelle Technische Daten / Griddleplatte**
 - 4.1 Gasdaten
- 5.
- 6. **Anweisungen für den Installateur**
 - 6.1 Installation
 - 6.2 Gesetzliche, technische und allgemeine Vorschriften
 - 6.3 Abgasleitung für Geräte "A"
 - 6.4 Kontrolle Gasleckstellen
- 7. **Wartung**
 - 7.1 Umbau für den Betrieb mit anderen Gasarten - Griddleplatte
 - 7.2 Austausch verschiedener Teile
- 8. **Anweisungen für den Benutzer**
 - 8.1 Einschalten des Zündbrenners - normale Griddleplatte
 - 8.2 Ein- und Ausschalten des Hauptbrenners - normale Griddleplatte
 - 8.3 Komplettes Ausschalten - normale Griddleplatte
 - 8.4 Gebrauchsanweisung Thermostathahn Multigas PEL 25 ST
 - verchromte Griddleplatte
- 9. **Wartung, Reinigung und Pflege**
 - 9.1 Wartung der Griddleplatten
 - 9.2 Reinigung und Pflege
 - 9.2.1 Reinigung der verchromten Platte
 - 9.2.2 Allgemeine Reinigung
- 10. **Detailzeichnungen der Betriebsteile**
 - 10.1 Detailzeichnungen - normale Griddleplatten
 - 10.2 Detailzeichnungen - verchromte Griddleplatten

DIESES GERÄT IST FÜR DAS KOCHEN VON NAHRUNGSMITTELN GEPLANT UND DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH QUALIFIZIERTES PERSONAL UNTER BEACHTUNG DER BETRIEBSANLEITUNG BETRIEBT WERDEN.

1

HINWEISE

- ◆ Die Bedienungsanleitung ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Hinweise in Bezug auf die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.
- ◆ Die Bedienungsanleitung ist zwecks jeder weiteren Einsicht sorgfältig aufzubewahren.
- ◆ Die Installation des Geräts und eventuelle Anpassungen an andere Gasarten darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- ◆ Für eventuelle Reparaturen ausschließlich vom Hersteller befugte Kundendienstzentren beauftragen und Original-Ersatzteile anfordern.

Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EG-RICHTLINIEN FÜR GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN, GEMÄSS DER VORSCHRIFT ÜBER DIE "WESENTLICHEN, DER 1. EG-RICHTLINIE 90/396 VOM 26/06/1990 HINZUGEFÜGTEN ANFORDERUNGEN" DURCHGEFÜHRTEN ABNAHMEPRÜFUNGEN UND BESITZT DAHER DAS CE-GENEHMIGUNGSZERTIFIKAT.

ACHTUNG !!!

WIRD DIE GRIDDLEPLATTE BEI SERIENAUFSTELLUNG AM ENDE DER SERIE INSTALLIERT, SIND DIE SEITENWÄNDE ZUGÄNGLICH. WÄHREND DES BETRIEBS IST ALSO DARAUF ZU ACHTEN, DASS DIE OBERFLÄCHEN SEHR HEISS SIND.

4. TABELLE TECHNISCHE DATEN GRIDDLEPLATTEN

MODELL	BRENNER N° x kW	GESAMT LEISTUNG kW	GESAMTGASVERBRAUCH			DURCHMESSER DUSEN 1/100 mm		
			FLUSSIG GAS G30 Kg/h	ERDGAS H G20 m3/h	ERDGAS L G20 m3/h	FLUSSIG GAS G30 50 mbar	ERDGAS H G20 20 mbar	ERDGAS L G20 20 mbar
65/40 FTG 65/40 FTRG 65/40 FTG-CR 65/40 FTRG-CR 65/40 FTGS	1X 5,7	5,7	0,443	0,603	0,702	110	185	200
65/70 FTG 65/70 FTRG 65/70 FTRRG 65/70 FTG-CR 65/70 FTRG-CR 65/70 FTRRG-CR	2X 5,7	11,4	0,886	1,206	1,404	110	185	200
KLEINSTELLDUESE						80	einstellbar	einstellbar
ZUENDFLAMME						19	36	36
POSITION PRIMAR LUFT A mm =						10	25	25

DIESE SIND KENNZAHLE WERTE
MAN MUß IMMER PRÜEFEN DASS DIE
FLAMME REGEL – MAESSIG IST

4.1 KENNDATEN DER GASARTEN

Die den Leistungen und dem Verbrauch entsprechenden Daten beziehen sich auf die folgenden Gasarten:

GASART	HEIZLEISTUNG (PCI)	DRUCK mbar	VERSORGUNG mm Wassersäule
G20 H (Erdgas H)	9,45 kW m ³ /h	20	200
G25L (Erdgas L)	8,12 kW m ³ /h	20	200
G30 (Flüssiggas)	12,87 kW/kg	50	500

Während der Geräteinstallation muss der Druck der Gasversorgung unbedingt obigen Angaben entsprechen, damit eine einwandfreie Brennerleistung erzielt werden kann.

Druckwerte mbar = Millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (Millimeter in der Wassersäule)
Leistung = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6 ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

6.1 INSTALLATION

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen und immer unter einer Dunstabzugshaube aufstellen.
- Der Geräteanschluss muss mit starren Rohrleitungen aus verzinktem Stahl oder Kupfer durchgeführt werden.
- Wird das Gerät an der Wand im Kontakt mit brennbaren Materialien installiert, muss zwischen Gerät und Wand eine hitzebeständige Isolierschicht angebracht oder zwischen Gerät und Wand mindestens 200 mm Freiraum gelassen werden.
- Die bauseitige Gasversorgungsanlage sowie die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den gültigen Normen entsprechen.

6.2 GESETZLICHE, TECHNISCHE UND ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

- Normen UNI-CIG 8723, Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25/11/69 und Varianten.
- Rundschreiben Nr. 412/4183 vom 06/02/75
- Unfallverhütungsvorschriften.
- Immer einen Sperrhahn zwischen den einzelnen Geräten und der Versorgungsleitung einbauen.
- Sicherstellen, dass die Raumlüftung während des Gerätebetriebs ausreicht. Für die Verbrennung sind pro kW installierter Leistung 2 m³/h Luft nötig.

6.3 ABGASLEITUNG FÜR GERÄTE "A"

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die sich für die Ableitung der Verbrennungsgase, die unter Beachtung der Installationsnormen zu erfolgen hat, eignen. Unsere Geräte sind (siehe Tabelle Technische Daten) als Gasgeräte des Typs "A" klassifiziert, d.h. sie können nicht an eine natürliche Abgasleitung angeschlossen werden.

Diese Geräte müssen ihre Abgase in geeignete Dunstabzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen sicheren Kamin oder direkt nach außen anzuschließen sind, ableiten.

Bei fehlender Abzugshaube ist der Einsatz eines direkt nach außen angeschlossenen Luftabzugs gestattet. Der Durchsatz muss mindestens den Erfordernissen laut Tabelle 1 entsprechen und um die für das Wohlbefinden der Bediener nützliche Luft vergrößert werden.

6.4 KONTROLLE GASLECKSTELLEN

- Nach der Installation ist unter Anwendung von Seifenwasser sicherzustellen, dass aus den Rohranschlüssen kein Gas austritt. Eventuelle Leckstellen werden durch Schaumblasen signalisiert. Nie mit offenen Flammen nach Gasleckstellen suchen.
- Bei betriebsbereitem Gerät sicherstellen, dass keine Gasleckstellen vorhanden sind. Dabei am Zähler (wenn vorhanden) 30 Minuten lang prüfen, ob Gas durchfließt.

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen.

Hinweis: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine mangelnde Wartung, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch und ein Nichtbefolgen der Unfall- und Brandschutzvorschriften für Gasgeräte zurückzuführen sind.

7.1 UMBAU FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN – GRIDDLEPLATTE

Das Gerät wird laut den Angaben im Typenschild in der Nähe des Gaseingangs des Geräts für den Betrieb getestet und ausgelegt.

Für den Betrieb mit anderen Gasarten sind folgende Anweisungen zu beachten:

- Die Umrüstung muss durch Fachpersonal erfolgen
- Die Düsen für Flüssiggas werden in einer Nylontüte mitgeliefert.
- Austausch Brennerdüse (Abb.1):
die Bedienblende (12) abnehmen. Die Luftreglerbuchse des Brenners (24) komplett öffnen und die Düse (27) austauschen. Eventuell den Anschluss der Gaszufuhrleitung (13) ausschrauben, den Düsenhalter (17) ausschrauben und die Düse (27) austauschen. Alle Teile wieder montieren; die Luftreglerbuchse (24) je nach Gasart auf den in der Tabelle der TECHNISCHE DATEN angegebenen Abstand ("A") einstellen (Abb.3).
- Austausch Zündbrennerdüse (Abb.23):
die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussleitung zum Zündbrenner (16) ausschrauben, die Düse austauschen und darauf achten, dass die Düse und die Anschlussleitung des Zündbrenners gleichzeitig in den Düsenhalter eingesetzt werden. Mittels Seifenwasser auf eventuelle Gasleckstellen überprüfen.
- Einstellung der Min.-Regelung:
Den Drehschalter (8) des Hahns abnehmen und die Reglerschraube (7) des Hahns (6) mit einem Schraubenzieher bis auf die gewünschte Einstellung drehen. Sicherstellen, dass die Versorgungsdruckwerte mit den Angaben der Bedienungsanleitung und des Typenschildes übereinstimmen.
- Versorgungsdruck:
Dieser muss mit den Angaben des Typenschildes und der Bedienungsanleitung (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN) übereinstimmen. Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wassermanometer o.ä. in den an der Rampe (9) festgeschweißten Druckanschluss (10) eingeführt wird, wozu die Schraube (11) zu entfernen ist. Nach der Kontrolle die Schraube wieder ganz einschrauben. Sollte der Versorgungsdruck nicht dem vorgeschriebenen Wert entsprechen, die Ursache ausfindig machen und den Druck den Angaben anpassen.

7.2 AUSTAUSCH VERSCHIEDENER TEILE

Sicherheitshahn (6): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Hahns zwischen der Versorgungsrampe (9) und der Brenner-Versorgungsleitung ausschrauben, das Thermoelement (15) und die Zündbrennerleitung (16) vom Hahn ausschrauben und den Hahn austauschen.

Thermoelement (15): die Bedienblende (12) abnehmen, das Thermoelement (15) vom Hahn (6) und vom Zündbrennerhalter (18) ausschrauben und austauschen.

Zündkerze (20): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter zwischen Zündkerze und Zündbrennerhalter (18) ausschrauben, die Zündkerze herausziehen und austauschen.

Piezozünder (19): die Bedienblende (12) abnehmen, das Anschlusskabel der Zündkerze (21) herausziehen, die Befestigungsmutter abnehmen und den Piezozünder austauschen.

Zündbrenner (18): die Bedienblende (12) abnehmen, die Anschlussmutter des Zündbrenners (23) und das Thermoelement (15) ausschrauben, die Mutter der Zündkerze und die Schrauben des Zündbrenners ausschrauben und den Zündbrenner austauschen. Alle Teile wieder montieren.

8.1 EINSCHALTEN DES ZÜNDBRENNERS - NORMALE GRIDDLEPLATTE

Den Drehschalter (8) eindrücken und bis zum Zündbrenner-Symbol ★ (Funken) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Gleichzeitig den Drehschalter und den Piezozünder drücken - der Zündbrenner zündet. Den Drehschalter weitere 10-15 Sekunden eindrücken und dann auslassen. Die erfolgte Zündung durch die Löcher (22) der Bedienblende (12) kontrollieren. Sollte die Zündung nicht erfolgt sein, die Schritte wiederholen.

8.2 EIN- UND AUSSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS - NORMALE GRIDDLEPLATTE

Den Drehschalter aus der Zündbrenner-Stellung ★ weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zur Max.-Stellung 🔥 (große Flamme) drehen. Der Brenner zündet automatisch. Wird der Drehschalter weiterhin gegen den Uhrzeigersinn auf 🔥 (kleine Flamme) gedreht, funktioniert der Brenner auf Min.-Leistung. Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf ★ drehen, wodurch nur der Zündbrenner weiterbrennt.

8.3 KOMPLETTES AUSSCHALTEN - NORMALE Griddleplatte

Um den Brenner der Griddleplatte komplett auszuschalten, den Drehschalter in Position ★ drücken und im Uhrzeigersinn bis auf ● (aus) drehen

8.4 GEBRAUCHSANWEISUNG THERMOSTATHAHN MULTIGAS PEL 25 ST - VERCHROMTE GRIDDLEPLATTE

Zum Zünden des Brenners, der am Hahn angeschlossen ist, den Drehschalter ganz eindrücken und in Pfeilrichtung bis auf ★ "ZÜNDBRENNER" (Abb. 1) drehen.

Den Drehschalter ganz eindrücken und gleichzeitig den Zündbrenner zünden. Danach den Drehschalter mindestens weitere 15 Sekunden gedrückt halten. Beim Auslassen muss der Zündbrenner weiterbrennen. Andernfalls die Schritte wiederholen.

Nachdem der Drehschalter ausgelassen wurde und der Zündbrenner brennt, den Drehschalter weiter bis auf 🔥 drehen, wo der Hauptbrenner zündet (Abb. 2).

Nun den Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen (Abb. 3).

Beachten, dass das Symbol 🔥 der großen Flamme (max. Leistung) Höchsttemperatur und das Symbol ⚡ der kleinen Flamme geringste Temperatur bedeuten.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter im Uhrzeigersinn ohne Druck auf 🔥 drehen (Abb. 4).

Nun den Drehschalter eindrücken und auf das

Symbol ★ „ZÜNDBRENNER“ drehen.

Zum kompletten Ausschalten den Drehschalter wieder eindrücken und bis zum Anschlag weiterdrehen.

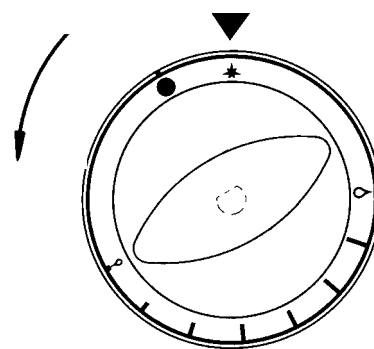


Abb. 1

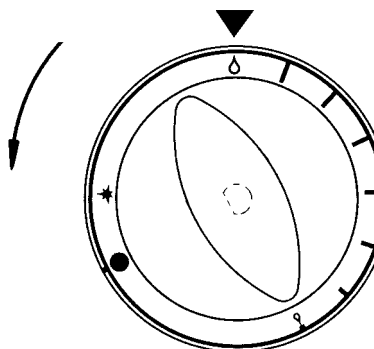


Abb. 2

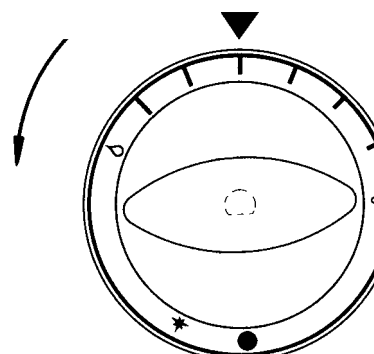


Abb. 3

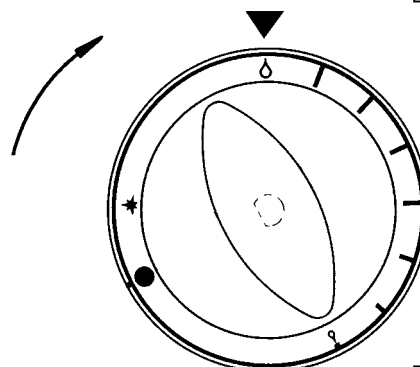


Fig. 4

Hinweis: der Einstellungsbereich des Thermostathahns reicht von 120° bis 320°C. Die angezeichneten Stellungen bedeuten jeweils einen Temperaturunterschied von ca. 28°C.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten die Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.

9.1 WARTUNG DER GRIDDLEPLATTEN

Durch ihre einwandfreie Bauweise sind diese Geräte extrem wartungsarm. Es ist auf jeden Fall empfehlenswert, alle Anlagen mindestens zweimal jährlich von Fachpersonal prüfen zu lassen:

Normale Griddleplatten

- Steuerhähne: alle 6 – 12 Monate von Fachpersonal prüfen und einfetten lassen

WICHTIG!!

Verchromte Griddleplatten

- Die Thermostathähne dürfen keinesfalls umgeändert werden, da jede Änderung der mit rotem Lack versiegelten Befestigungsschrauben die Betriebsregelungen alteriert. Bei Änderung der Thermostathähne verfällt die diesbezügliche Garantie.

9.2 REINIGUNG UND PFLEGE

Besondere Hinweise

Nach Auskühlen der Platten sind diese mit einem feuchten Lappen zu reinigen, dabei eventuelle Speisereste mit einem Schaber entfernen, um Rauchbildung zu vermeiden.

9.2.1 Reinigung der verchromten Griddleplatte

- Für die Reinigung der verchromten Griddleplatte keine Metallspachteln oder -schaber verwenden, die die Plattenoberfläche beschädigen und damit die Zuverlässigkeit der Platte beeinträchtigen würden.
- Die Platte häufig mit einem feuchten Lappen oder mit Seifenwasser reinigen.
- Zur Entfernung eventueller Verkrustungen bei kalter Platte eine Kunststoffspachtel verwenden.
- Keine chlorhaltigen Mittel oder Scheuermittel verwenden.
- Alle Bestandteile der verchromten Griddleplatte (Platte – Sammelleitung und Fettauffangschale) gründlich mit Wasser reinigen und ordentlich trocken reiben.

9.2.2 Allgemeine Reinigung

Das Gerät täglich reinigen: dazu die Fettauffangschale herausnehmen und entleeren, die Speisereste mit einem Schaber oder einem feuchten Lappen entfernen und die Schale gründlich reinigen.

Alle Stahlteile mit Wasser, Reinigungsmittel und einem feuchten Lappen reinigen; die Reinigungsmittel dürfen keine korrosiven oder scheuernden Stoffe enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen würden.

Nach der Reinigung reichlich mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Lappen trocknen. Eine häufige und gründliche Reinigung der Platten, Sammelleitungen und Fettauffangschalen gewährleistet einen einwandfreien Gerätebetrieb.

- Verhalten bei längerem Gerätestillstand. Die Gaszufuhr unterbrechen. Das Gerät laut Anweisungen gründlich reinigen und trocken reiben. Die Platten mit etwas Speiseöl einfetten.
- Verhalten im Schadensfall. Das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.